018 S
018
hek

Marini

Ha

der

b

zweytes Stück

vom

Mariniren, Einsalzen und Räuchern d

Hausschlachten, vom Kaffee, vom

der Chocolate.

von

J. G. S.

Berlin,

bei Arnold Wever,

Fischen gebrauc
zum verspeisen
Mittels besonde
nicht zu allen Ja
chen Zeiten theur
einem Orte nach
selten sind, zu v
reiche Wasser un
ten verkauft we
Veränderung
Fische essen, a
Fleisches eine
räucherten Fl
sche sind demn
nothwendige s
Speise, die m
andern Gerich

Aale, Ba
Heringe, Qua

Fischen gebraucht, wenn man solche ein
zum verspeisen erhalten will. Man bedi
Mittels besonders bey solchen Fischarten,
nicht zu allen Jahreszeiten zu haben sind,
chen Zeiten theurer bezahlt werden müssen,
einem Orte nach entlegenen Gegenden,
selten sind, zu versenden. Selbst an Or
reiche Wasser und vielerley Fische stets frisch
ten verkauft werden, finden sich Liebhabe
Veränderung willen zuweilen eben so ge
Fische essen, als andere die bey dem Genu
Fleisches eine Abwechselung mit den gepö
räucherten Fleische machen. Dergleichen
sche sind demnach nicht allein eine nützliche
nothwendige sondern auch auf der Tafel ei
Speise, die man als eine Delicatesse ein
andern Gerichten mit vorsetzen kann.

Aale, Barsche, Zärten, Gründlinge,
Heringe, Quappen, Aalraupen, Barsch

A

n erſten Tagen verderben
n.

em Umſchlagen des Eſ=
man denſelben zuvor in
enigſtens recht ſtark ver=
hn wieder erkalten. Der
ſchaft, daß er ſich beſſer
ägt, weil er dadurch viel
igkeit verlieret, und die
Iſt man gezwungen, in
den Bier= oder Frucht=
en, ſo iſt dieſes Hülfs=
um deſto nöthiger, weil
, mit ſehr vielen Waſſer
re daher um deſto ſchwä=
Eſſigarten an ſich ſchon
das Umſchlagen befördern.
anſtatt der erſtern haben,
allen Fällen, lieber des
letz=

Ein
nicht ver
den des
mittelſt
in dieſe
Zeit zu
riecht, o
Findet n
geſtochen
pfindet
nicht ſa
Eſſig ab
Faß mit
Eſſig, a

Wei
Eſſig die
legt iſt,
als mögli
Eſſig wen

Eine andere Vorsicht die man
nicht vergessen muß, bestehet darin: d
den des Fasses ein Loch gebohret werde
mittelst eines Trichters der Essig herein
in diesem Loche sticht man einen Pflock
Zeit zu Zeit heraus ziehet, und an
riecht, ob der Essig noch scharf oder ste
Findet man dieses, so wird der Pflock
gestochen, und das Fäßchen an seinen
pfindet man aber beym Eröffnen eine
nicht sauren Geruch, so eile man d
Essig ablaufen zu laßen, und an des
Faß mit recht gut abgekochten und w
Essig, anzufüllen.

Weil indessen durch den erstern
Essig die Anlage zum Verderben der
legt ist, so verliere man keine Zeit, d
als möglich zu verspeisen, denn der nu
Essig wenn er auch noch so gut ist,

itter verrichtet werden
u des Oehls, so muß
daß das Baumöhl zu
möglich sey, und das
te aufbewahret werde,
falle die Fische leicht ei=
Geschmack annehmen,
werden.
mit Oehl mariniren,
el, Quappen, Forellen,
bestimmten Fische der
m Rücken vom Kopfe
ekärbt, sodann werden
e auf Kohlen gebraten,
gutem frischen Baumöhl
aten muß man sich in
nicht anbrennen, denn
rigen und unangeneh=
als die Fische auf diese
Weise

Oben auf
blättern
das Fäß
den dess
wie auf
wieder e
Baumöhl
das Fäßc
einem Pf
Orte auf
halten sic
und Bau
Fäßchen,
mer wie
verhinder
speist wer
Fisch
vorigen V
pfen, Aal

Oben auf aber muß die letztere Lage a
blättern und den Spецereyen bestehen.
das Fäßchen zugeschlagen und durch ei
den desselben gebohrtes Loch guter W
wie anfänglich gesagt worden, zuvor
wieder erkaltet, nebst etwas guten rein
Baumöhl vermittelst eines Trichters au
das Fäßchen voll ist. Das Loch wir
einem Pflock oder Kork verstopft, an
Orte aufbewahret, und öfter umgekehr
halten sich nach Beschaffenheit des ange
und Baumöhls eine lange Zeit, nur
Fäßchen, wenn Fische herausgenomme
mer wieder zuschlagen, um den Zutri
verhindern, oder sie müssen gleich hint
speist werden.

Fische mit Butter mariniren, ist
vorigen Verfahren unterschieden. Daz
pfen, Aale, Schleye, Karauschen, Ba

unterdessen das Gefåß,
vendig mit guten Essig
gestoßenen Pfeffer be-

ßmarinen, Pfeffer und
s geschnittenen Zitronen-
haber ist, wird auf dem
uf diese legt man eine
erkalteten Fischen, auf
erblåtter und Gewůrz,
, und so wechselsweise
das Fåßchen voll ist.
en drauf noch mit einer
ůrz gemacht, und das
eine in den Boden ge-
n das Fåßchen mit ab-
en Essig ganz voll ge-
, und das Fåßchen an
et. Will man vor dem
Ver-

Zeit zu Z
sie ja nich
bestreuet
stoßenen
und Zitr
Weinessig
Tisch.

Wen
nirten La
gende We
rissen und
schnitten,
kocht und
mit kalte
Zwiebeln,
gekocht.

Den
auch folge
Haut abg

Zeit zu Zeit das Bestreichen mit Bu
sie ja nicht anbrennen. Wenn sie dann
bestreuet man sie mit ein Gemisch vo
stoßenen Pfeffer, Muscatenblüten, en
und Zitronen Schaalen, besprengt sie
Weinessig, und giebt sie so in dieser
Tisch.

Wenn man in der Geschwindigke
nirten Lachs machen will, so verfährt
gende Weise: Der frische Lachs wird e
rissen und in Stücken oder sogleich in
schnitten, diese werden entweder aus
kocht und kalt oder warm mit Essig
mit kalten Wasser Salz und Weinessig
Zwiebeln, ganzen Pfeffer und Lorbe
gekocht.

Den frischen Aal zu mariniren,
auch folgender Art bedienen. Dem
Haut abgezogen, die Eingeweide her

n darüber.

fährt man auf eine et=
esten dazu sind, die halb=
rden zuvor abgeschupt,
Seiten von oben herun=
n mit Butter bestrichen
Schaalen gewälzt oder
uf einer Rost gebraten,
man auf der oben liegen=
ten sauern Essig. Sind
erkalten und legt sie lagen=
Topf. Jede Lage die man
nd damit vermischten rei=
gossen und etwas Kapern
man so mit der zweyten,
bis der gebratene Hecht
n wird ein hölzerner Deckel
Gewicht, welches denselben
und so der Topf an einem
küh=

und packt sie
Fasse worin
es zuschlage
das Fäßche
kaltet, vollg
man die obe
zusehen und
Essig noch gu

Die ger
auch auf ein
ähnlich schm

Der ge
den soll, ei
auf Kohlen
entweder mi
wovon man
kann.

Will ma
durchs Marin

und packt sie in einem Fasse, oder läßt sie
Fasse worin sie gleich anfänglich eingelegt w
es zuschlagen, bohret in den Boden ein Lo
das Fäßchen mit Essig, der abgekocht un
kaltet, vollgefüllt wird. Beym Aufbewahr
man die oben angeführte Vorsicht, nehmlich
zusehen und besonders zuweilen zu versuc
Essig noch gut und unverdorben.

Die geräucherten Fische kann man zur
auch auf eine Art zubereiten, daß sie de
ähnlich schmecken, zum Beyspiel:

Der geräucherte Aal wird wenn er n
den soll, einige Tage zuvor in Weinessig g
auf Kohlen auf der Rost auf obenbeschri
entweder mit Butter oder Oehl und Pfef
wovon man ein gutes Sommer= oder Abe
kann.

Will man sich auf eine leichte Art mit
durchs Mariniren versorgen, so laße man

n und zu verspeisenden

achs, Wels, Karpfen,
u, sie laßen sich wie ge=
s andere verschiedene ver=
Durch eine Brühe von ge=
alten sie einen guten Ge=
it einer holländischen Sau=
emachten Champignons ꝛc.
es Sauren, so können sie
emacht in frischen Wasser
Essig herauszuziehen, und
n grünen Erbsen, Zwiebeln,
u. s. w. an.
er Fische kann man sich zu
es Gericht von marinirten
rst nimmt man aus dem ge=
n und Milch heraus, weil,
de, solche hernach einen bit=
tern

zu verschieden
einen Tag in
herausnehm
Ist er
Salze befrey
gen gestochen
des Räucher
und trocken g
gelinde ohne
belegt man
tern, ganzen
tenen Zitron
Lage von de
als man kan
diesen wieder
Gewürzen, f
bis das Fäß
sind; nur mu
tern und dem

zu verschiedenen malen gewässert haben, le
einen Tag in süße Milch, und waschen ihn
herausnehmen, nochmals mit frischem Wa

Ist er nun auf solche Art zubereitet, u
Salze befreyet, so werden kleine Stecken
gen gestochen, und eine Nacht oder bis er d
des Räucherns angenommen, in den Ra
und trocken geworden. Hierauf bratet m
gelinde ohne Butter und Oehl auf der Rost
belegt man den Boden eines Fäßchens m
tern, ganzen Pfeffer, Gewürznäglein, läng
tenen Zitronenschaalen und Kapern, und
Lage von den gewässerten Heringen, di
als man kann nebeneinander auf den Ba
diesen wieder eine Lage Lorberblätter und d
Gewürzen, folgends wieder Heringe und s
bis das Fäßchen voll oder die Heringe
sind; nur muß oben auf die oberste Lage a
tern und dem Gewürze bestehen. Zuletzt le

der Wirthschaft mit einem
e Zeitlang zu versehen.
ngenehmen und reizenden
es finden sich aber doch
lzene Fische eben so gerne,
ann sich eine Wirthschafts=
h eines jeden Verlangen
ondern muß auch in ihrer
Veränderung Rücksicht zu=
chen Jahreszeiten sind mit
rungen nicht zu machen,
ich der Fall, daß ein Vor=
s aus Verlegenheit helfen
an Fischen haben, können
egenden, durch dieses Mit=
re ihren Ueberfluß andern
die eingesalzenen Fische in
t der Fasten ein wichtiges
ßer Handel getrieben wird.
ich des Einsalzens bey den
See=

bald die Herin
sie auf das z
des Schiffes
Körben geleg
angenommen
gekehlet, un
dem Rogen, di
ausgenommen
nehmens nenn
diejenigen, di
geschehen ist,
ausgespühlt
nur inwendig
gleich, mit
Handhaben
wohl umgeschr
und allerorten
die beste Art
aus Boysalz

bald die Heringe aus dem Wasser gezogen s
sie auf das zu dem Ende ganz rein gemac
des Schiffes blos hingeworfen oder in dazu
Körben gelegt, und sodann von einigen daz
angenommenen und abgerichteten Leuten, l
gekehlet, und das Eingeweide, außer der
dem Rogen, die immer in dem Fische bleiben n
ausgenommen. Diese Arbeit des Abkehlens
nehmens nennen die Holländer, den Hering
diejenigen, die dieses verrichten, Kaker. Nac
geschehen ist, so werden die Heringe in süß
ausgespühlt und ausgewässert, und hierauf
nur inwendig, von andern inwendig und aus
gleich, mit Salz bestreuet, auch wohl in
Handhaben versehene Körbe gethan, und
wohl umgeschüttelt, damit sie von dem Salze
und allerorten berühret werden, oder endlic
die beste Art ist, in einer Wanne gelegt, die
aus Boysalz oder Seesalz und süßen Wasser

oder wenn der Heringe
nder hin, mit so vielem
sie für das Verderben zu
schichten wird jede neue
gedruckt. Das letztere ge=
sonderlich bey den ersten
e Heringe, wenn sie ver=
en sollen, auf dem Lande
gelegt, und fest eingestoßen

Heringe geschiehet unter
ht, damit die angegange=
heraus geworfen, und die
t und eingestoßen werden.
süßen Wassers werden die
kel gelegt. Ehemals wurde
der Oder getrieben, jetzt
chen Hechte viel größer ist,
esalzen.

Beym

laßen werden
aus sorgfälti
werden, da
Salz gekom
dicht nebene
bleiben, we
Fisch leicht v
Deckel, wel

Außer d
Fischarten di
indessen wer
sich bey an
richten.

Die W
käufern nich
nen, werden
schnitten und
manchen Ha
und was ni

außen werden können, nur muß die innere
aus sorgfältig aller Orten mit Salz woh
werden, damit keine Stelle übrig bleibe
Salz gekommen. Die Stücken lege man
dicht nebeneinander, und verhüte daß keine
bleiben, weil diese die erste Gelegenheit ge
Fisch leicht verdirbt. Zuletzt bedeckt man all
Deckel, welcher mit einem Gewichte beschn

Außer dem Hechte werden wenige von
Fischarten die wir in unsern Gegenden habe
indessen wer damit einen Versuch machen
sich bey andern Fischen, nach eben diese
richten.

Die Welse, welche wegen ihrer Größe
käufern nicht so leicht im ganzen verkauft
nen, werden deshalb von den Fischern in
schnitten und eingesalzen, um so verkauft z
manchen Haushaltungen kauft man einen
und was nicht sogleich frisch verbraucht

ßten Personen Liebhaber
genehme Speise und De=
Zubereitungsart die in
anführen, damit dieje=
en, auch in unsern Ge=
Karpfen, Hechte, Bar=
genau darnach verfahren,
haffen können, besonders
hzuahmen seyn, wo viel
d daselbst eine Menge des
ringen ist.
yerley Caviar. Die eine
Sack = Caviar genannt;
n.
durch ein grobes Sieb
häuten und Blutgefäßen
Trögen oder Mulden ge=
Rogen ein achtel Pfund
läßt man ihn ohngefähr
et ihn darauf auf dichten
Sie=

zum Durchsei
Zipfel an zw
Macht gerun
gen werde;
Fässer, un
Strümpfe
die Fässer zu
der Rogen m
Gegenden de
als Hecht,
erstere oder
das letztere
Man
Sorte Cavi
Fische, den
Caviar, alle
gute Rußisch
jenige aber,
wird, ist von

Zipfel an zwey liegende Stangen festgeknü
Macht gerungen, damit auch die letzte La
gen werde; den ausgerungenen Rogen sch
Fässer, und läßt ihn durch einen Kerl,
Strümpfe an den Füßen hat, fest eintre
die Fässer zugemacht und wohl getheert we
der Rogen nicht verderbe. Will man sich n
Gegenden den Caviar oder Rogen von hie
als Hecht, Karpfen ꝛc. zu bereiten, so kö
erstere oder letztere Weise wählen; jedoch
das letztere als erstere Verfahren dabey an

Man macht dorten auch noch eine g
Sorte Caviar, aus dem untauglichen Rog
Fische, den Abgängen und Ueberbleibseln vo
Caviar, allein derselbe wird nicht hieher ve
gute Rußische Caviar hat eine schwarzgrün
jenige aber, der von Hecht- oder Karpfenro
wird, ist von einer viel angenehmern und h

Tage so liegen gelaßen. Hier-
pitzige Spähnchens, spannet
gt ihn so ausgespannt in den
ers der Aal dergestalt etliche
nwindet man ihn mit Papier
gelinde räuchern. Hernach
dem Rauche, und hängt ihn
aß er zum Theil nachtrockne
halte. Die fetten Fische z. B.
ppe rc. pflegt man insgemein
hingegen Hechte, Barsche,
nicht auf dem Roste gebraten,
Stücken geschnitten werden,
Diese letztgenannten werden,
usgenommen, in zwey gantze
r Tage in Salz gelegt, und
gen. Allzulange darf man
ßen, sondern sie wieder aus
ngen, damit sie noch ferner
r, wozu der Hecht am besten
ist,

... meist vo...
vermengt, Ta...
der Aal beyn...
doch noch ni...
um denselben...
Farbe erhalt...
bis er recht ...
nimmt man i...
einem luftigen...
seyn darf, au...
dieses Fett ni...
ruch und Gesc...
werden soll, ...
fern, alsdenn ...
ihn.

Die Heri...
Menge geräuc...
Bücklingen al...
werden die hi...
Stunden in La...
genommen, be...

der Aal beynahe seine geräucherte Farbe
doch noch nicht ganz geräuchert ist, so
um denselben ein Papier, damit er bey
Farbe erhalten werde, und läßt ihn a
bis er recht gut und genug geräuchert i
nimmt man ihn aus dem Rauche und hä
einem luftigen Orte, der durchaus nich
seyn darf, auf, denn die Aale sind sehr
dieses Fett nimmt gerne und gleich den
ruch und Geschmack an. Wenn dieser Aa
werden soll, so muß man ihn zuvor ein
sern, alsdenn legt man ihn auf den Rost
ihn.

Die Heringe werden auch in erstaun
Menge geräuchert, und sind unter dem Na
Bücklingen allen und jeden bekannt. I
werden die hierzu bestimmten frischen H
Stunden in Lake gelegt, und wenn sie da
genommen, bey den Köpfen an hölzerne

ennt man sie Strohbücklinge.
bestehet darin, daß sie groß,
salzen, biegsam, von einer
ssen seyn müssen. In Hol-
ie besten, an andern Orten
ge die zum ordentlichen Ein-
nt worden, dazu. Die besten
Heringe nennt man Speck-
e.

wird eine große Menge von
weit und breit versandt. Da-
e, so bald sie aus dem Wasser
wenn sie darin einige Stun-
zu dreyßigen, vierzigen und
Spießen angereihet, hernach
iereckigten dazu von Ziegel-
enen, drey bis vier Fuß ho-
ufgehängt. Unter denselben
ze, Mooß und andern viel
mme gebenden Sachen ein
Feuer

Der Aal, we
Kammer gehö
vermieden w
Dieses zu
Maymonath
recht trockne
so wenig, da
erhalten wird.

Vom Ein

Das Haus
hauptsächlich
von verschiede
erspeisen im N
selung mit den
fragen möchte

Kammer gehängt wird, wo der Zugang
vermieden werden kann, bekömmt lei
Dieses zu vermeiden darf man ihn nur
Maymonath, gleich wie das geräucherte
recht trockne reine Asche einpacken, dieses
so wenig, daß er dagegen desto länger wo
erhalten wird.

Vom Einschlachten oder Haus
des Rindviehes.

Das Hausschlachten geschiehet in einer
hauptsächlich und am mehresten darum,
von verschiedenem Fleische und Stücken a
erspeisen im Vorrathe habe, und eine öft
selung mit den Speisen machen könne. W
fragen möchte, ob es auch in einer Wir

...ewohner, ihr nothwendiges
... hohlen zu laßen; und läßt
... der Stadt zuweilen Fleisch
... stets erwarten, daß ihm das
..., weil der Schlächter seines
... tägliche Stadtkunden besser
... man in einer Stadt und
...o muß der Schlächter auch
...ieder zurückgeschickt werde,
... Landmanne, der dieses nicht
...warten; und überdem hat
...t so viel Kosten bey dem
...es, als der Bewohner einer
...och enigen andern Ursachen
..., daß auf dem Lande das
... nothwendig, sondern auch
...nden sey als in den Städten.
...chter sein Schlachtvieh von
... der es sich selbst und ge=
...also den Vortheil den der
Schläch=

... muß er dann ...
welcher, weil...
schlägt. Will...
Schlächter al...
verdenken, da...
entgehet, daß ...
Käufers Vo...
man noch all...
liche Kosten, ...
die das Sch...
wenig oder ...
in Städten ...
jemand ein, ...
aber, daß ...
nothwendig ...
Pöckelfleisch ...
räthig zu ha...
achtet doch v...
stände zu hab...
dem ersten Th...

welcher, weil er es nicht versteht, öfter
schlägt. Will er das Geschäfte des Ein
Schlächter allein überlaßen, so kann man es
verdenken, da ihm schon durch das Hausschl
entgehet, daß er nicht allezeit, so viel er k
Käufers Vortheil wird bedacht seyn.
man noch alle die Umstände und Unruhen
liche Kosten, Abgaben, die Versäumniß
die das Schlachten verursachet, zusamm
wenig oder gar kein Vortheil bey dem H
in Städten übrig bleiben. Gesetzt aber,
jemand ein, daß wenig Nutzen hierbey se
aber, daß es auch in der städtschen Hau
nothwendig sey, der Veränderung wegen
Pöckelfleisch oder geräuchert Fleisch ꝛc. im
räthig zu haben, so kann man sich diese
achtet doch verschaffen, ohne so viele Kost
stände zu haben, als das Einschlachten e
dem ersten Theile dieser Abhandlungen ist

...nd schlechte Stücke, z. B.
...n, die vielen Knochen und
...net. Zu eben der Zeit ver=
... besten Stücken Rindfleisch
...er Schlachtezeit, so verkauft
...h vieles mit einmal nehme,
... Pf. das Pfund, und man
...en, noch die Hessen oder
...nehmen. Findet man über=
...e gutes Fleisch, so gehet
... Wenn nun der Schlächter
... Pf. erläßt, so ist leicht
...esem Preise, wenn ich dafür
...te, viel besser fahre, als
...e. Ein jeder der die Vor=
...nachrechnet, wird demnach
... wenigstens eben so gut sey,
...ir gutes Fleisch zu geben,
... das Pfund, selbst einzu=
...il, daß wenn das Fleisch
lange

Will de...
stets frisches...
Pöckelfleisch...
Zeit selbst...
Fleisch von...
Fäßchen ei...
verfährt, w...
gegeben hab...
beliebt, allez...
fleisch auf sei...
einige Mon...
Stück Flei...
seyn wird.

Vom...
nicht anrat...
nehmen, ...
werden, wa...

Hiermi...
Hausschlach...
beurtheilen, ...

Pöckelfleisch essen, der kann sich solches im
Zeit selbst verschaffen, wenn er sich ein
Fleisch von dem Schlächter hohlen läßt,
Fäßchen einige Wochen im Pöckel legt,
verfährt, wie ich im ersten Theile dieses We
gegeben habe. Er kann auf diese Weise,
beliebt, allezeit ein gutes wohlschmeckendes
fleisch auf seinen Tisch haben, das einem an
einige Monate im Pöckel gelegen hat, oder
Stück Fleisch ist, unendlich an Geschmac
seyn wird.

Vom Schlächter Pöckelfleisch zu kau
nicht anrathen, weil selbige selten die beste
nehmen, und uur stets dasjenige Flei
werden, was sie nicht frisch verkaufen kön

Hiermit sey es vom den Nutzen und
Hausschlachtens genug gesagt; ein jeder
beurtheilen, ob es in seiner Wirthschaf

chten in manchen Haushal=
or oder nach Weihnachten,
einen Fehler ansehen kann,
e Wurstsuppen, Würste und
rden kann, als in den wär=

t Schlachten bestimmt wird,
Stalle gefüttert seyn, beydes
ens einerley, wenn es nur
cht mager ist. Man ziehet
chige Vieh, gerne dem hoch=
nden, daß man wenigstens
leisch vom erstern mehr zu
etztern. Will man wissen,
ugenommen, so darf man
en. Wenn um derselbigen
, so zeigt es an, daß das
hinter den Schultern eines
ner Kuh, sind die Oerter,

welche

von solchen T
zum Räucher
Indessen wen
dem Schlach
Ziehen müss
auf einer gu
Fleisch davon
und sechsjähri
das beste, vor
de fett gemach
und geräucher
wenig oder ga
aber hierin d
hat, so muß
nicht ganz u
haftern Gesch
hen und das
wird, ist nicht f
Das Schlachte
in Städten du

zum Räuchern das unschiklichste und al
Indessen wenn ein alter Ochse nur noch
dem Schlachten geschont werden kann da
Ziehen müssen und ist dann in dieser S
auf einer guten Weide fett gemacht word
Fleisch davon schon um sehr vieles besser
und sechsjährige Vieh das niemahls ge
das beste, vornehmlich, wenn es auf einer
de fett gemacht worden. Das mit Sorgf
und geräucherte Fleisch davon, wird dem
wenig oder gar nichts an Geschmack nachg
aber hierin das Fleisch vom jungen Vieh
hat, so muß man dasjenige von älteren
nicht ganz und gar verachten, denn es ha
haftern Geschmack, liefert bessere und krä
hen und das Talg, wenn es zu Lichtern
wird, ist nicht so fliessend, als das von dem
Das Schlachten eines Stückes Rindvieh,
in Städten durch einen Schlächter und au

die Eingeweide reinigt, so
t dabey haben, und beson-
chlächter die Kaldaunen&c.
und putze. Denn es ist
rige Mühe geben und Zeit
an nicht darauf acht giebt.
r seine Arbeit gehörig vol=
Geschäfte des Einschlachtens
ese hat nun zu sorgen, daß
inem geschlachteten Ochsen
verspeist werden, und ver=
wahret werde.
en Ochsen erhält man die
Kopf, das Fleisch &c. Die
egenheit hat, sie gleich zu
und dann erst zu Gelde
en der übrigen Stücke vor=
ns nach dem andern gesagt

Die

nen nicht sogl
selbige durch
bewahret.
daß sie blos
ehe man sie
werden. D
muß man be
insonderheit
werden sie w
fort, bis das
dern ganz kl
von den K
Kaldaunen
Stücke, da
und die Fäu
bey nicht ges
Farbe erkenn
sind, so wir
Jedes Stück
stark mit Sa

selbige durchs Einsalzen, eben so wie das
bewahret. Zu diesem Behuf ist es aber
daß sie blos gereiniget werden, sondern sie
ehe man sie im Pöckel legt, hinlänglich
werden. Die Kaldaunen verderben sehr
muß man bey dem Auswässern öfters fri
insonderheit bey gelinder Witterung auf
werden sie wasserfaul. Das Wässern setzt
fort, bis das abgegossene Wasser nicht me
dern ganz klar abläuft und nicht den gerin
von den Kaldaunen hat. Dann nim
Kaldaunen aus dem Wasser, schneidet sie
Stücke, damit das Salz und die Lake rec
und die Fäulniß abhalten könne. Das S
bey nicht gesparet werden, und weil man
Farbe erkennen will, ob die Kaldaunen n
sind, so wird kein Salpeter unter das S
Jedes Stück muß vor dem Einlegen beso
stark mit Salz gerieben, und reichlich d

wieder mit reinem Wasser
rsilie zur Gewinnung eines
vor dem Wegnehmen vom
, beym Aufgeben aber in
l gestoßenen Ingwer dar=

inen auf verschiedene Weise
n langen Kohl, mit märki=
sauren Brühe rc.
nd Nieren, werden, wenn
Essen angesehen, man kann
angenehme Dauerspeise
rsachsen unter dem Namen
wähnten Stücke, es sey von
werden zusammen mit Salz
n sie erkaltet, in mittelmäßige
werden drey Metzen gebackne
hl etwas Pflaumen mit ein=
auf Biereßig mit Lorberblät=
sches Gewürz nebst andert=
halb

Herbsttagen u
auf den Tisch
her auf Kohle
Das Ta
getrocknet, un
gewandt. W
so nimmt man
erhaltenen Kn
eingesalzen wer
zum Lichtziehe
man Hammel
zu den Lichte
die dabey zur
unter dem z
schüttet. Die
sens oder Kuh
um oder bey de
wird, thut man
zum Fettmache

Herbsttagen und im Winter. Wenn die
auf den Tisch gegeben werden soll, muß m
her auf Kohlen jederzeit erwärmen.

Das Talg wird zuerst auf einen lufti
getrocknet, und zum Seifenkochen oder Lich
gewandt. Wenn man es zur Seife gebra
so nimmt man noch die beym Kleinhauen d
erhaltenen Knochen, und diejenigen, die
eingesalzen werden, mit dazu. Wenn m
zum Lichtziehen anwendet, so thut man w
man Hammeltalg mit darunter nimmt.
zu den Lichtern muß zuvor ausgeschmolze
die dabey zurückbleibende sogenannten Grie
unter dem zum Seifekochen bestimmten
schüttet. Dieses ist von dem Talge des g
sens oder Kuh zu verstehen; dasjenige Tal
um oder bey den Nieren sitzt, und Nierenta
wird, thut man nicht dazu, sondern hebt es
zum Fettmachen der Gemüse auf. Was

viel besser als wenn man
zu den Lichten genommen

erden am besten frisch ver=
ene Weise zubereitet. Wenn
einer Pfanne gebraten wer=
mit einer Sauce auf folgende
erden: Es werden zu dem
davon abgezogen, und mit
gespickt, am Spieß gebraten
egossen. Kurz vorhero ehe
muß man sie begießen und
das mit Salz vermengt ist,
dann am Feuer stehen, so
begießt sie aber nicht weiter.
pfanne wird in einen Tiegel
venig Weizenmehl, fein ge=
nige Stücke gewässerte und
gethan. Dieses alles muß
moren. Zuletzt wird etwas
weni=

läßt sie so lang
zuweilen um.
gießt man etwa
sie so gar we
Butter etwas
es und läßt e
dazu, beym F
kochte Morche
läßt es damit
tronensaft dazu
befunden wird
gerichtet, und
Der Rind
und wenigem
nicht zum Pö
theilhaft kann
Fleisch davon
anzuwenden.
kopf und eine
gar, läßt beyde

zuweilen um. Wird dabey die Brühe
gießt man etwas Wasser oder Bouillon zu
sie so gar werden. Dann thut man in
Butter etwas Mehl und feingehackte Zwie
es und läßt es braun werden, gießt etwa
dazu, beym Feuer in Wasser geweichte T
kochte Morcheln, eingemachte Champign
läßt es damit kochen. Zuletzt gießt man
tronensaft dazu und auch etwas Salz wenn
befunden wird. Die Mürbbraten werden
gerichtet, und die Sauce darüber gegossen.

Der Rindskopf bestehet mehrentheils a
und wenigem Fleische. Weil dieses aus
nicht zum Pöckel oder andern Zurichtung
theilhaft kann gebraucht werden, so pfleg
Fleisch davon am liebsten zur Sülze ode
anzuwenden. Man kochet zu dem Ende ei
kopf und einen Schweinekopf in einem
gar, läßt beydes kalt werden, und schneidet

nen ältlichen Geschmack an.
eine Hälfte in Essig legen,
nen Tuch wieder zusammen=
muß aber auch diese in Essig
verspeist wird, wieder pressen,
auszubringen, weil sie sonst
chneiden nicht zusammenhän=

vom Halse eines Rindes eben
n man es zu der Sülze eben=
die Füße die man sonst nicht
nwenden. Man nimmt dann
Hals, läßt es im Wasser
andern Kessel legt man vier
eisch vom Rücken, und kochet
und Wasser gar, imgleichen
ße ebenfalls für sich allein in
diese weich genug sind, werden
e Knochen herausgenommen,
und

zwar gerührt w
sel nicht zerrieb
Feuer, schütte
viette, bindet
Presse. Wen
weg und aus
wird eben wie
mit Weinessig
Sauce von Mo
Zitronenschaalen
sen werden.

Es werden
gemacht. Ne
gar, nimmt die
ten, putzt es
Unter diesen mi
weichtes Brodt.
gemacht, ein gute
was darin gebrat
gleichen ein paar

fel nicht zerrieben werden. Dann nimmt m
Feuer, schüttet alles in eine zuvor naß gem
viette, bindet selbige fest zu, und bringet si
Presse. Wenn es kalt ist, wird es unter der
weg und aus der Serviette genommen. D
wird eben wie die vorige in Scheiben gesch
mit Weinessig gegessen: oder sie kann auch
Sauce von Mostrich, auf einem Reibeisen ab
Zitronenschaalen, etwas Zitronensaft und Zu
sen werden.

Es werden auch Würste von einem K
gemacht. Nemlich man kocht den Kopf m
gar, nimmt die Knochen heraus, läßt das Fl
ten, putzt es sauber ab und schneidet es in
Unter diesen mischt man geriebenes oder in
weichtes Brodt. Ein gutes Stück Butter
gemacht, ein guter Theil fein geschnittener Zw
was darin gebraten und zusammen hinzugeth
gleichen ein paar Eyerdotter, Salz, ein wenig

ckt den Saft von einer Zitrone
er, weil sie nicht dauern, so-
en. Auch zum Räuchern sind
dern verderben; will man sie
räuchern, so müssen sie nicht
ge im Rauche hängen bleiben,
angeräuchert sogleich verspeist

önnen sowohl frisch gekocht und
et auf den Tisch gebracht, als
Weil sie aber das allerange-
k Fleisch geben, und sehr lange
gemeiniglich die letztern, den

Zungen zum Räuchern, so müs-
as Räucherfleisch, zuvor einge-
gelegt werden. Weil sie durch
nsehen erhalten, so wird gerne
r dem Salze genommen. Sol-
st es nöthig, daß sie weit länger
als

genommen wer
in einer luftiger
ein trockenes re
cherfleische ge
Verderben un

Die Ochs
bereitet werden,

Ochsenzun
let man, schnei
allzu großen S
Tiegel weich ko
schlag, gießt r
Zitronenschaal
unter, und lä
die dick genug
abgezogene un
gegossen.

Ochsenzun
noch etwas war
selbige in der M

in einer luftigen Kammer aufhängen und sie
ein trockenes reines Gefäß legen, oder wie bey
cherfleische gesagt worden: in Asche gepackt
Verderben und den Würmern aufbewahren.

Die Ochsenzungen können auf verschiede
bereitet werden, als zum Beyspiel:

Ochsenzungen mit Aepfelsauce. Die A
let man, schneidet die Herzen heraus und läß
allzu großen Stücke mit ein wenig Wasser
Tiegel weich kochen, rührt sie dann durch ein
schlag, gießt rothen Wein dazu, und mischt g
Zitronenschaalen, gestoßenen Zimmet und Z
unter, und läßt es noch etwas kochen. D
die dick genug seyn muß, wird dann über die
abgezogene und in die Länge geschnittene O
gegossen.

Ochsenzunge mit Hambutten. Der gek
noch etwas warmen Zunge wird die Haut
selbige in der Mitte durchschnitten, und eine

ochen laßen. Beym Anrich-
elegt und die Sauce darüber

Die Zunge wird in Salz
nd die Haut abgezogen. Das
e sitzt wird abgeschnitten, klein
onenschaalen, Muskatenblu-
eriebener Semmel, zu einer
eidet dann die Zunge selbst in
leget die Farce auf die von
ten, streicht es mit einem
sie dann noch mit geschmolze-
n, legt man sie in eine Tor-
dem Deckel Feuer und backet
wird von Butter, braun ge-
Kapern, Zitronenscheiben,
Trüffeln und was sonst be-

Man

dann die Haut
der geschnitten.
hackt es, verm
hackter Petersi
riebener Semm
füllt es wieder
auf beschmiere
sie hinein, best
Butter, backe
dazu, richte si
darauf.

Auch speis
Brühe von gr
fig und braun
sie gar gekocht

Nachdem
bewahrung alle
beym Schlachte
hält, geredet h
letztern etwas s

der geschnitten. Dann schneidet man das Fle
hackt es, vermischt es mit Eiern, kleinen R
hackter Petersilie, gestoßenen Muskatenblum
riebener Semmel, rührt es wohl durch ei
füllt es wieder in die ausgeschnittene Ochsenz
auf beschmiere man eine Tortenpfanne mit B
sie hinein, bestreiche die Zungen öfters mit
Butter, backe die Farce braun, mache die v
dazu, richte sie an und lege die Stücken O
darauf.

Auch speiset man die Ochsenzungen mit e
Brühe von großen Rosinen, etwas Lorberbl
sig und braun geröstetem Mehl, worin die Zu
sie gar gekocht und die Häute abgezogen, gel

Nachdem wir nun von der Anwendung
bewahrung aller derjenigen Stücke, die eine
beym Schlachten eines Rindes außer dem
hält, geredet haben; so wollen wir nun no
letztern etwas sagen.

urze Zeit. Am besten wird
ern vor dem Verderben ge=

in Stücke zerlegt worden,
die zu einem oder dem an=
den sollen, von einander ab.
sagt, zwar recht ausgekühlet
lange liegen, denn dadurch
noch gesalzen würde, seinen
rlieren; ja das zu späte Ein=
als das zu frühe. Denn
Liegen einmal einen ältlichen
so sind alle Mittel unzurei=
guten Geschmack wieder zu
pöckeln des Fleisches zu be=
erfahren wird, darüber wird
rsten Theile dieses Buchs ver=
icht vor überflüßig nochmals
knochigten Stücke in einem
beson=

vortheilhafter
oder umgekehr
denn wenn n
einem oder
des Nutzens
einen Vorzug
schmackhaft
ersteres wenn
Wartung und
Theile gesagt
Zum Räuche
stimmt ist,
Fleisch dazu
und niedlich
schmecken, s
benstücke die
jungen Stück
groß als zu kl
weniger Stück
auch weil ein

oder umgekehrt zu machen, ist wohl nich
denn wenn nicht jemand ein besonderer Li
einem oder dem andern ist, so ist es w
des Nutzens einerley; nur darin hat das N
einen Vorzug, daß es sich wenn es gekocht
schmackhaft erhält als das gepöckelte;
ersteres wenn es gut geräuchert, nicht m
Wartung und Nachsehens, wenn es, wi
Theile gesagt, gut aufbewahret ist, als
Zum Räucherfleische, wenn es fürs
stimmt ist, darf man eben nicht die be
Fleisch dazu aussuchen, siehet man aber a
und niedlichsten Stücke, die geräuchert
schmecken, so sind unstreitig die Brustkern
benstücke die besten dazu, vornehmlich
jungen Stück Vieh. Diese Stücke laße
groß als zu klein hauen, nicht nur weil es
weniger Stücke zu räuchern und zu verpa
auch weil ein großes Stück, wenn es gek

…e, so muß er abgegossen
…ngegossen werden, und sol=
…erhohlen wenn das Fleisch
… Gemeiniglich nimmt man
…en, die man vorhero, da=
… und auch der Essig mehr
…Fleisch aber von einem jun=
…lopfen, zumal wenn es fett

…s Fleisch durch Säuren zu
…endermaßen. Man siedet
… schäumet, wenn das ge=
…s dem Kessel heraus, reibt
…en Wacholderbeeren, und
…Wenn es erkaltet, wird es
…marinen, Lorberblätter und
…ut, und so viel Essig mit
…ossen, daß das Fleisch da=
… es an einem kühlen Orte,
…aufbewahret wird, so kann
es

so kann man …
verfahren.

Siedet …
weißem Bier…
und setzt es …
viele Wochen. …
hero herausne…
das Fleisch ba…
haupt merken …
erhalten wolle…
sicht, die Kno…
thig. Die R…
gen zu diesen …

Alles Fl…
verspeist werd…
auf welche Ar…
einer säuerliche…
Fleisch was m…
ten Weise gesä…

verfahren.

Siedet man das Rindfleisch oder …
weißem Biereßig, läßt beydes zusammen …
und setzt es in einen kühlen Keller, so er…
viele Wochen. Man muß aber die Knoch…
hero herausnehmen, indem diese sonst veru…
das Fleisch bald verdirbt. Dieses muß ma…
haupt merken: man mag das Fleisch dur…
erhalten wollen, auf welche Art es sey, so…
sicht, die Knochen herauszunehmen, unumg…
thig. Die Ribbenstücke und Brustkerne …
gen zu diesen Behandlungen durchaus nic…

Alles Fleisch was gesäuert worden, so…
verspeist werden, es mag aufbewahret …
auf welche Art es wolle, kann nicht aud…
einer säuerlichen Brühe zugerichtet werden. …
Fleisch was man nach der zweyten, dritte…
ten Weise gesäuert hat, kann, es mag …

hält sich im Sommerzeiten
n gehängt wird, einige Wo-
wenigen Orten sind derglei-
hat man auf andere Mittel
wenn nicht völlig, doch eini-
abhelfen kann. In kühlen
hält sich das Fleisch wohl
ber doch noch wohl einige
man es in ein recht gut
nd mit gröblich zerstoßenen
en frischen Brennesseln be-
h in einem erdenen Topfe
n Deckel bedecken, fest ver-
Erde vergraben. Am läng-
mangelung einer Eisgrube,
inen irdenen Topf oder höl-
Deckel darauf legt, und
verwahrt, daß kein Wasser
hin-

Wird dieser Syr
er abgegossen,
wieder aufgegos
chen wird so l
Fleische noch i
daß sich das F
lange erhalte,
bessern Geschma

Noch hat
Mittel, ein S
Rinderbraten
schmeckend zu e
gutes Stück R
möglich, diese
braten, und w
erkalten. Unt
und frisches Ta
und überziehe d
halben Fingers
bleibe, wo die

er abgegossen, wieder eingekocht, und wenn
wieder aufgegossen werden. Dieses Abgieße
chen wird so lange wiederhohlt als der Syr
Fleische noch immer dünne wird. Man w
daß sich das Fleisch auf diese Art nicht all
lange erhalte, sondern daß es auch einen gu
bessern Geschmack haben wird, als das Pöck

Noch hat man, besonders die Seereis
Mittel, ein Stück gutes Fleisch, zum Be
Rinderbraten länger als gewöhnlich, gut
schmeckend zu erhalten. Man wählt zu den
gutes Stück Rindfleisch, das so wenige Knoc
möglich, dieses laße man wie gewöhnlic
braten, und wenn es vollkommen gar ist, h
erkalten. Unterdessen neḣme man recht g
und frisches Talg, laße es über gelinden Fe
und überziehe damit den Braten aller Orten
halben Fingers dick, so daß kein unbedeckt
bleibe, wo die Luft darauf wirken könne,

h kann, wenn es gekocht
eise mit allerley Vorkosten
n zubereitet werden, als:
upen, Reiß, Hirse, Ro=

en oder Reiß. Das Fleisch
s wird jedes für sich allein
eins oder das andere halb
twas Muskatennuß, Sel=
n und vollends gar gekocht,
h verlängert, wird alsdann
ossen. Eben so verfähret
t der Graupen, Linsen und

mit Erbsen oder gebroche=
eres auch für sich allein ge=
erblättern und Roßmarinen
en auch allein dick gekocht
hbrühe übergossen auf den

Rind=

voll großer Ro
und braun gerö
mit noch einma
nicht zu lang

Rindfleisch
für sich gar gek
laßen werden,
mit etwas zerri
ein wenig in de
muß nicht zu st
Geschmack; ab
roh, ist nicht

Rindfleisch
bohnen. Das
und die Bohne
Fleischbrühe; w
das eben so n
werden, und be
Oder man kocht

von großer Rosinen mit etwas Essig, Lor[...]
und braun geröstetetem Mehle hinzugethan,
mit noch einmal aufgekocht. Diese Brühe
nicht zu lang gemacht werden.

Rindfleisch mit Merrettich. Das F[...]
für sich gar gekocht und keine lange Brühe
laßen werden, dann wird der zerriebene
mit etwas zerriebener Semmel zugethan,
ein wenig in der Brühe aufgesotten. Der
muß nicht zu stark kochen, dadurch verliere[...]
Geschmack; aber auch nicht zu wenig, son[...]
roh, ist nicht schmackhaft und ist zu beißen.

Rindfleisch mit grünen Brech, oder
bohnen. Das Fleisch kann für sich halb g[...]
und die Bohnen auch für sich in einem Kes[...]
Fleischbrühe; wenn letztere auch halb gar
das eben so weit gekochte Fleisch darun[...]
werden, und beydes zusammen vollends g[...]
Oder man kocht auch jedes besonders gar.

enommen; imgleichen wer-
ck fingerslange und dicke
en Speck kehret man in ge-
Muskatenblumen und En-
uf das Rindfleisch, streuet
z nebst Salz und feingehack-
, rollet alles auf, umwindet
s in einen Tuch und kochet
und Salz. Dabey legt man
ter, ein Stück Ingwer, und
ochen. Dann nimmt man
und presset es zwischen Bret-
egeben werden, so schneide
be es mit Essig und Mostrich

ist ein schönes Essen; man
Fleisch vom Hintertheile aus
aus werden lange, schmale
an auf beyden Seiten zuerst
klopfet,

bis sie alle gut s
nernen Schüssel
katenblumen,
Bouillon und
deckt es zu und
und müssen dari
kochen; nur müs
zu lange kochen.
schriebene Plätzch
Größe einer Se
nem Messer.
zinnerne Schüs
zergangen, gest
beln, und H
wenig Salz,
Zitronenschaale.
mit einem nassen
Lage davon auf
Butter und obig

bis sie alle gut sind. Dann zerläßt man i
nernen Schüssel Butter mit gehackten Sarde
katenblumen, Zitronenscheiben, gestoßene
Bouillon und Wein, setzt es auf ein Ko
deckt es zu und läßt es kochen. Die Plätzch
und müssen darin etwas, unter einigen male
kochen; nur müssen sie, damit sie nicht hart w
zu lange kochen. Oder man macht auch die
schriebene Plätzchens vom Fleische ganz fertig
Größe einer Semmelscheibe, und durchhackt
nem Messer. Auf ein Kohlenbecken setzt
zinnerne Schüssel mit Butter, worin man,
zergangen, gestoßene Muskatennus, fein geh
beln, und Heringsmilch zulegt, imgle
wenig Salz, Zitronenscheiben, und fein g
Zitronenschaale. Nun nimmt man die Fleisc
mit einem nassen Messer von dem Brette, un
Lage davon auf die Schüssel, darauf kleine
Butter und obige Gewürze rc.; dann wiede

D

r und Englischgewürz dazu ge=
hngefähr eine Stunde gekocht,
irft einige Zitronenscheiben hin=
moren bis es ganz gar ist. Wenn
nug ist, so kann man dieses mit
un gerostet, mit Pfefferkuchen
bewerkstelligen. Das Fleisch
n angerichtet, die Brühe durch
en, und das überflüßige Fett

n das *Bœuf à la mode* unterschie=
eisch aus der Keule wird fleißig
cht man mit einem Messer ver=
man länglichte fingersdicke
estoßenem Pfeffer, Nägelein,
z wohl umgekehrt sind. Den
s bedekt man mit Spekscheiben,
as Fleisch und dazu Zitronen=
Muskatenblumen, Pfeffer, drey
bis

der Brühe abgeno

Bey einem
an den Spieß
wenn er saftig w
lindes Kohlenfe
dieses nur erst na
den und dem Feu
bedecke man zuletz
beobachtet, wird
Braten erhalten.

Pudding vo
aus der Keule,
Fleisch abgeschab
legt. Desgleich
kleine Würffel g
acht gut gequirllt
Zitronenschaalen,
Näglein, Pfeffer
mischt, dazu gieß
gemachte Butter,

Bey einem Rinderbraten, den man um
an den Spieß gestekt, zum Feuer brin
wenn er saftig werden soll, kein Holz sondern
lindes Kohlenfeuer gemacht werden, und z
dieses nur erst nach und nach vermehret. Die
den und dem Feuer am mehresten ausgesetzten
bedecke man zuletzt mit Papier. Wer dieses all
beobachtet, wird einen vorzüglich wohlschm
Braten erhalten.

Pudding von Rindfleisch. Drey Pfund R
aus der Keule, welches man von den Se
Fleisch abgeschabet, werden in eine tiefe Sc
legt. Desgleichen werden drey viertel Pfund
kleine Würffel geschnitten, hinzugethan. D
acht gut gequirllter Eyern, fein gehakten Zwie
Zitronenschaalen, Salz, gestoßenen Muskate
Näglein, Pfeffer und zerriebenem Basilienkr
mischt, dazu gießet man drey Löffel geschmol
gemachte Butter, rührt es gut untereinander,

D 2

n Rindermark. Drey viertel
n mit acht geschlagenen Eyern
emischt, darunter mischt man
ebrühte und recht fein gestoßene
oll große und eben so viel kleine
lz, die von einer ganzen Zitrone
Schaale, und ein Nößel Milch,
ene Semmel daß die Milch ein=
nze Gemische läßt man etwas
n einer Serviette fest ein, und
rer Pudding, bis es gar ist. Die
richten dieses Puddings darüber
Kirschenmus, Wein, Zimmet,
iben machen, wenn man alles
und um daß es seimig werde,
t darunter mische. Oder man
hollåndische Sauce wenn sie
en.

Die

von denen hier n
des Fleisches, u
Vorkosten, dere
schen Fleisches g
Linsen, Bohne
Wurzelwerk, K
stinak, Zuckerw
Zwiebeln, Mus
wer rc. genomme
kräftigern Geschm
in den bloßen B
geschnitten, un
werk rc. etwas

Dieses ist
Rindfleischbrüh
werden; man v
Fleisch von versch
fleisch Fleisch von
Dingen des Wo
wird aber unter

des Fleisches, und da werden sie dann mit de
Vorkosten, deren wir schon vorhin beym Ko
schen Fleisches gedacht haben, als mit Reiß, P
Linsen, Bohnen 2c., wozu denn auch wohl ve
Wurzelwerk, Kräuter und Gewürze, als Se
stinak, Zuckerwurzel, Spargel, Petersilie
Zwiebeln, Muskatenblumen, Muskatenn
wer 2c. genommen werden, um einen angene
kräftigern Geschmak zu erregen, abgekocht; o
in den bloßen Brühen Brodt- oder Semmels
geschnitten, und von erwehnten Gewürzen
werk 2c. etwas dazu gethan.

Dieses ist die gemeinste Art und Weis
Rindfleischbrühen, oder vielmehr Suppen
werden; man verändert sie aber auch, inden
Fleisch von verschiedenen Thieren, als Hammel,
fleisch Fleisch von Hühnern 2c., nebst verschiede
Dingen des Wohlschmaks wegen, zusammen
wird aber unter den Wörtern Brühe oder B

Rindfleisch. Man nimmt ein
nd ein Paar gute Marksknochen,
ühner, Kalbfleisch 2c., wäscht
ut es zusammen in einen Topf,
n, sälzet es hinlänglich, und
ewürz, als Muskatenblumen,
en dazu, setzt es ans Feuer und
. Sobald es anfängt zu kochen,
, und wenn alle Kraft aus dem
, durch einen Haarsieb gegossen
nmt eine Hammelkeule davon
Kapaun, vom dicken Fleisch aus
heiben geschnittenes Rindfleisch,
ein am Spieß gebratenes Reb-
in einen irdenen Topf, läßt es
drey bis vier Quart Wasser so
fte davon eingekocht ist, dann
ch einen Sieb oder ein leinenes

Zur

Quentchen
vier bis fünf Lo
in einen irdenen
dekt den Topf w
Kohlenfeuer w
um, und versch
und läßt es, na
schöpft hat, erk
Dieses setzt man
feuer, und läßt
bis es dik gewor
in eine zinnerne
sie darauf in dr
solche in eine
Bakofen aus
welcher nicht m
Schüssel ganz la
besondern Papie
sie nicht schimme
Tag lang gut.

vier bis fünf Lorbeerblätter; dieses thut man
in einen irdenen Topf, gießt eine Portion W
dekt den Topf wohl zu, läßt es zwölf Stunde
Kohlenfeuer wohl kochen, rührt es dann und
um, und verschäumet es; seiget alles durch ei
und läßt es, nachdem man alles Fett rein d
schöpft hat, erkalten. Nunmehro ist es
Dieses setzt man in einen irdenen Topf auf
feuer, und läßt es gelinde und recht wohl
bis es dik geworden ist. Sodann schüttet ma
in eine zinnerne Schüssel und läßt sie erkalte
sie darauf in drey Finger breit und lange St
solche in eine irdene Schüssel, und schiebet
Bakofen aus dem das Brodt herausgenom
welcher nicht mehr zu heiß ist, läßt die Str
Schüssel ganz langsam troknen, und verwahrt
besondern Papier gewickelt, an einem trokne
sie nicht schimmeln können: so erhalten sie sic
Tag lang gut.

chten der Kälber.

s noch wohl zu dem Schlachten
e Abhandlung aber schon an sich
o däucht es uns besser, daß wir
nnen. Das eigene Schlachten
ohner einer Stadt wohl nicht so
sschlachten der Ochsen und der
rf er nicht so viel Geld mit ei=
, zweytens kann in einer eini=
Wirthschaft ein geschlachtetes
t werden, bevor man Gefahr
durchs Verderben zu verlieren,
unter den vierfüßigen Thieren
s eins der nützlichsten Thiere,
g alle Theile desselben genutzt
andmanne welcher nicht immer
Ge=

diese jedes Stük
len wir eins nac

Von dem
in Italien abe
daselbst aufgef
geschnittener S
es erkalten. W
soll, setzt man e
Wasser ans Fe
essig, Zwiebeln
blätter und an
so ordentlich a

Das Kal
Weißgerber zu
zu verfertigen

Der Kalb
ist, mit Haut
Wasser geworf
Dann wird de

len wir eins nach dem andern anführen.

Von dem Blute macht man hier keinen
in Italien aber wird es nicht weggeworfen.
daselbst aufgefangen, wenn es noch warm
geschnittener Spek darunter gemischt, und
es erkalten. Wenn damit ein Fricassee gem
soll, setzt man es in Stücken geschnitten mi
Wasser ans Feuer, thut Wein, Weinbeers
essig, Zwiebeln, Gewürz, Zitronenschaal
blätter und andere gute Kräuter dazu, un
so ordentlich an.

Das Kalbfell pflegt man denn die Loh
Weißgerber zu verkaufen, woraus selbige a
zu verfertigen wissen.

Der Kalbeskopf wird sobald das Kalb
ist, mit Haut und Haar abgeschnitten un
Wasser geworfen, damit das Blut sich
Dann wird der Kopf mit den Haaren in

herunter und bricht alle Zähne,
r Milchzahn aus. Von den
auch rein abgepußt. Dann
Castrolle zergehn, rührt etwas
es auf dem Feuer castanien=
n so viel als man genug zu
it Ingwer und Pfeffer, legt
rin, und läßt es kochen. Un=
nittenen und gerösteten Spek
het aber auch Spek und Sem=
durch einander. Wenn man
egt man die Füße außen her=
emmel und den Spek darauf
effer darauf.

Sauce von fetten in Würfeln
e man in einen Tiegel über
Dann thut man einen guten
, rührt es um und läßt die
en, hierauf wird Essig und
etwas

Theile getheilt ha
legt man die Hä
oben komme,
und Salz.
heraus, legt si
und gießet die

Es kann a
zubereitet werde
reinigt und abg
Tiegel, und gie
blüthe und Ing
länglich, legt
kochen, bis die
ihn an, und
darüber.

Auf gleich
jorran. Wenn
mit Muskatenb
den, ein Stük
Semmel, dam

legt man die Hälfte des Gehirns, so daß die
oben komme, und streuet auf dasselbe gestoß
und Salz. Aus den Füßen macht man
heraus, legt sie nebst der Zunge an die Seite
und gießet die Sauce darüber.

Es kann auch der Kalbeskopf mit Mus
zubereitet werden. Wenn derselbe wie vorh
reinigt und abgekocht worden, so legt man i
Tiegel, und gießt Fleischbrühe die man mit
blüthe und Ingwer würzt, darüber; man
länglich, legt ein Stükchen Butter dazu, u
kochen, bis die Brühe etwas dik wird, dann
ihn an, und streuet noch Muskatenblüthe
darüber.

Auf gleiche Art macht man Kalbsko
jorran. Wenn der Kalbskopf in eine Cast
mit Muskatenblüthe, Ingwer und Pfeffer g
den, ein Stük Butter zugelegt und etw
Semmel, damit die Brühe seimig werde,

legt man in eine Torten=
Eyer und schlägt die ge=
tniß eines Kalbeskopfes
n warmen Meßer platt, be=
bergießt ihn mit Butter;
riebene Semmel gestreuet
em Bakofen goldgelb bak=
die Füße angeschlagen,
htet wird, damit garnirt

beskopf gebraten werden.
im Wasser und Salz ab=
beym Halse an der Hirn=
urch das Gehirn heraus
nn sondert man die Haut
ab, zerrührt es, mischt
es Brodt wie auch Roß=
unter, füllt den Kopf da=
zu, stekt ihn am Spieß,
und

Semmelkrumen
eine Schüssel g

Die Kalb
Weise zubereit
gesotten, die
abgebräunet,
auch nach Belie
auch kalt zum
kann man sie a
Sauce zurichten
Imgleichen ma
Kalbszungen=
wir, um nich
müssen.

Die Kälb
Ende werden
alle Knochen
schneidet man s
Teig von Eyern
stoßenen Muska

eine Schüssel gelegt und mit Zitronensaft

Die Kalbeszunge kann auch auf
Weise zubereitet werden. Gemeiniglich wi
gesotten, die Haut abgezogen und dann a
abgebräunet, oder in geschmolzener Butt
auch nach Belieben eine Brühe darüber ge
auch kalt zum Salat auf den Tisch gegebe
kann man sie auch als ein Ragout, oder n
Sauce zurichten oder füllen, oder am Spi
Imgleichen macht man auch Kalbszungen
Kalbszungen=Torten und dergleichen meh
wir, um nicht zu weitläuftig zu werden,
müssen.

Die Kälberfüße können gebraten werd
Ende werden sie in Salz und Wasser gar
alle Knochen herausgenommen. Wenn si
schneidet man sie von einander und macht
Teig von Eyern, Milch, Mehl, Zucker un
stoßenen Muskatenblumen, kehret darin di

...erz gerechnet, kann jedes
...erichtet werden. Im letz=
...es zusammen einmal mit
...len, schniedet es in mittel=
...kocht es sodann meist gar.
...r in einem Tiegel, bratet
... Zwiebel, wirft geschabte
...el, Muskatenblumen und
... Brühe damit kurz einko=
...hlinge in Salz und Was=
... man es in Stücken und
...st einer gehakten Zwiebel,
...sinen, Butter, gestoßenem
...twas Weinessig, und von
... ist, in einen Tiegel, läßt
...ft, damit es seimig werde,
...mel daran.

...unge, Leber ꝛc. jedes be=
... ist die gemeinste Zuberei=
...lgende. Man läßt sie mit
Salz

Erfahrung selbst wis...

Man kann a...
Sie wird zu dem ...
halb Wein gesotte...
ner Pfanne mach...
die Lunge darin, ...
streuet Ingwer da...
über.

Die andern ...
wir übergehen und ...
erwehnen. Man h...
hero nur einige de...

Kalbsleber i...
eine oder zwey Leb...
geweichter Semme...
und rührt dieses z...
nem Stücke Butt...
mit einem halben P...
nebst einem viertel ...
Sollte es zu dik sey...

Man kann aber auch die Kalbszunge
Sie wird zu dem Ende, wenn sie in halb W
halb Wein gesotten, in Stücken geschnitten.
ner Pfanne macht man unterdessen Butter h
die Lunge darin, richtet sie in einer Schüssel
streuet Ingwer darauf, oder macht eine Sa
über.

Die andern Zubereitungen der Lung
wir übergehen und der Zurichtungen der K
erwehnen. Man hat deren vielerley, wir w
hero nur einige derselben erwehnen, als:

Kalbsleber in einem Netze gebacken. M
eine oder zwey Lebern ganz klein, vermischt sie
geweichter Semmel, würzt sie mit Ingwer un
und rührt dieses zusammen auf Kohlenfeuer,
nem Stücke Butter ab. Dann vermengt
mit einem halben Pfunde in Würfeln geschnitte
nebst einem viertel Pfunde kleinen Rosinen, und
Sollte es zu dik seyn, so schlägt man drey

r macht man auch noch auf
ern werden in Scheiben ge-
, eine Weile hingelegt, her-
gestreift, mit einem Tuche ge-
l bestreuet. Ferner schmelzt
ern hinein und läßt sie braun
gebackene Lebern kann man
n machen, als z. B. Man
n einem Tiegel etwas Butter
inter, und läßt es gleichfalls
gießt Brühe, Wein und Essig
oßenen Nelken, Ingwer, Zi-
, damit die Brühe mehr süß
läßt es so mit einander ko-
e wird, gießt dann noch ein
r Butter dazu. Beym An-
n die Schüssel gegossen, die
alles mit Zucker bestreuet.
n noch verschiedene andere
Sau-

die Lebern in die Sc
und bestreuet sie mit
Geschmak von Knobla
ein ganz wenig dessel
Lebern hinein stecken.

Es wird auch ei
lebern gemacht. Zwe
gar gekocht; man l
und reibt sie auf e
thut man in eine Ca
und reibt alles übe
die Eyer gar gewor
nen Reibenapf, sch
zu zerlaßene Butte
ab. Je mehr h
wird dergleichen a
werden wieder zeh
schlagen, und alle
rührt; dann wirft
Zucker dazu, rühr

und bestreuet sie mit geriebener Semmel. W
Geschmak von Knoblauch liebt, kann neben de
ein ganz wenig desselben, hin und wieder mi
Lebern hinein stecken.

Es wird auch ein aufgelaufener Koch von
lebern gemacht. Zwey Kalbslebern werden a
gar gekocht; man legt sie dann zum Erkalt
und reibt sie auf einen Reibeisen. Das g
thut man in eine Castrolle, schlägt etliche Eye
und reibt alles über Kohlenfeuer durcheinan
die Eyer gar geworden. Man thut es hiera
nen Reibenapf, schlägt zwölf Eyer darüber, g
zu zerlaßene Butter und rühret es zusamme
ab. Je mehr hierbey gerühret wird, desto
wird dergleichen aufgelaufener Koch werden.
werden wieder zehn bis zwölf Eyerdotter da
schlagen, und alles nochmals eine viertel St
rührt; dann wirft man Gewürz und anderthal
Zucker dazu, rührt es dann zuletzt noch ei

ühe darüber.

gefüllt werden soll, so muß
zen und waschen, aber nicht
hakt man Rindsmark und
t geriebener und in Butter
und salzet es, schlägt einige
s durcheinander. Mit Milch
dieses Gemische verdünnen,
e. Hiermit füllet man nun
, wie den vorhergehenden,

worunter der Magen, die
n verschiedentlich zugerichtet
n Schlächter, wenn es aus-
en, gut abgeputzt, gereinigt
So zubereitet wird es dann
it Wasser zum Feuer gesetzt,
ht. Man kann es dann mit
gwer würzen, legt ein Stük
But-

man ein halb P
gehöriger Meng
eingeweichter S
nen, genugsame
es alles durchei

Die Kalbs
Kälberbraten sitz
ten; sie können a
Weise zubereitet
Torten, sowohl
Pasteten und a
eins dieser Geri

Gebackene
tene kalte Niere,
ganz klein, rüh
fünf Eyern, eini
und ein wenig S
etwas hoch auf
Messer eben, und

man ein halb Pfund würflicht geschnittenen S
gehöriger Menge Muskatenblumen, Ingwer,
eingeweichter Semmel, gehakter Petersilie, kle
nen, genugsamen Salze und fünf oder sechs Ey
es alles durcheinander und macht davon Wür

Die Kalbsnieren pflegt man gemeinigli
Kälberbraten sitzen zu laßen, und sie damit m
ten; sie können aber auch für sich allein auf v
Weise zubereitet werden. Die Köche mach
Torten, sowohl von gebratenen als gekochte
Pasteten und andere Gerichte mehr. Wir
eins dieser Gerichte anführen, nehmlich:

Gebackene Kalbsnieren. Man nimmt
tene kalte Niere, hakt sie nebst dem daran sitze
ganz klein, rühret es in einer Schüssel mit
fünf Eyern, einigen Löffeln Sahne, etwas Mu
und ein wenig Salz durcheinander, legt es
etwas hoch auf Semmelscheiben, macht es
Messer eben, und kerbt es etwas. Diese Sch

sind, und keine andere
haben. Kälber die unter
ben schlechtes, schleimiges
chten, durchaus verbothen
ter der Mutter des Kalbes
des Kalbes beschaffen, denn
h und Heu ihr Kalb säugen
jederzeit, zumal wenn es
thlich ausfallen. Je länger
je besser die Milch die es er-
von bessern Geschmak wird
den. Es muß hieraus aber
d erwartet werden, daß je
erde auch immer das Fleisch;
Zeitpunkt, von wo an, wenn
r feine Geschmak des Kalb-
und dasselbe halb wie Kalb-
isch schmecket.
at schlachten laßen, so ist es
er die Anwendung und Be-
nutzung

auf den Grad der
besonders die Keu
ben aber beyde
schmakhaftes Fle
eingepöckelten do
zu einem oder den
lieber jederzeit da
es in dem Rauche
es dann einen hölz
es in einem Beutel
zu schwarz werde.

In guten E
ersten die Keulen,
über gut. Der
nicht darin.

Das andere
wenn es nicht gle
werden, halb gar
sig darauf gießen,
ren; zum Verspeise

besonders die Keulen wohl räuchern oder salzen
ben aber beyde Verfahrungsarten ein schle
schmakhaftes Fleisch, indessen ist das geräuch
eingepöckelten doch noch vorzuziehen, dahero
zu einem oder dem andern gezwungen wird,
lieber jederzeit das Räuchern wählen, nur
es in dem Rauche nicht zu trocken werden las
es dann einen hölzernen Geschmak annimmt.
es in einem Beutel geräuchert werden, damit
zu schwarz werde.

In guten Essig gelegt hält sich das Kalbfl
ersten die Keulen, im Sommer wohl acht Tage
über gut. Der Kopf und das üerige aber e
nicht darin.

Das andere Fleisch außer den Keulen m
wenn es nicht gleich kann verspeist oder sonst
werden, halb gar kochen, in einen Topf legen
sig darauf gießen, so läßt es sich noch etwas a
ren; zum Verspeisen kocht man es hernach voll

llemahl in Absicht des Ge-
stern. Soll der Kälberbraten
so muß man zuvor in die
Butter zulegen, womit der
r nicht ausdorre, begossen
raten sind nicht so fett als
, dahero ist es nothwendig
n muß. Der Braten muß
in von Zeit zu Zeit begossen
kehrt werden, damit er von
rate. Wenn man gut und
innerhalb zwey Stunden ein
inen Ofen gar seyn.
Spieße muß zuvor nebst den
nnenwasser gewässert werden,
eß stecket. Er muß, damit
an befestigt und alsdann mit
t werden. Wenn man dann
gesetzt hat, so begießt man
ihn

man die eine Sei
und diese so gespi
Will man ei
so lege man eine
Witterung zuläst,
hat sie darin lang
werden, im Gegen
werden. Man zieh
sie mit Butter.
Ein Kalbsbr
Mahlzeit verzehre
den Tisch gebrach
weiß denselben
und ihn unter m
öfters vorzusetzen.
Daß gemeins
Kälberbraten. E
schnitten, welche m
dieser Butter giebt

man die eine Seite mit Spek und Zitronen
und diese so gespikte Seite oben legen.

Will man einem säuerlichen Kalbsbraten
so lege man eine Kälberkeule 3 Tage, oder we
Witterung zuläst, etwas länger in starken
hat sie darin lange gelegen, so muß sie aus
werden, im Gegentheil aber darf sie nur abg
werden. Man ziehe dann die Haut ab, spicke
sie mit Butter.

Ein Kalbsbraten der nicht bey de
Mahlzeit verzehret worden, kann auch kalt w
den Tisch gebracht werden, und eine geschickte
weiß denselben auf verschiedene Weise zu
und ihn unter mancherley Arten von Gerich
östers vorzusetzen.

Daß gemeinste von diesen ist wohl Rag
Kälberbraten. Es wird derselbe dazu in Sch
schnitten, welche man in Butter braun werden
dieser Butter giebt man ihn auch auf den Tisch

esankäse, Citronenschalen,
eln, Krebsschwänze, Eyer,
viele andere mehr. Im=
diesem Braten angeschlage,
n nimt ein Stük Kalbsbra=
es mit drey oder vier Eyern
rch einander, hierzu mischt
uskatenblumen und ein gut
t noch zwey Eyern und et=
alles recht wohl durchein=
schlägt man es um den
em Messer die Gestalt einer
tenpfanne mit Butter, und
cken. Man kann dazu von
h von andern Sachen noch

aktes vom Kalbsbraten,
klein, thut ihn in einen
darauf, wirft daran Zitro=
nen=

schalen, Nelken un
zusammen aufkochen
Pastete gießt, und

So wie bey de
man auch bey den
rungen in Absicht

Die Brust von
chen und zum brate
man sie, entweder so
braten gesagt word
davon eine gefüllte

Insgemein we
tels acht Ribben a
schen der Haut un
damit sie hohl we
man mit dem M
gemacht werden.
kann man ein St
Tiegel zergehn laße
Eyer, ein wenig

zusammen aufkochen läßt und beym Anrichte
Pastete gießt, und damit durchschüttelt.

So wie bey den Ragout von Kalbsbraten,
man auch bey den Pasteten davon allerley
rungen in Absicht der Zuthaten machen.

Die Brust von den Kälbern kann man
chen und zum braten nutzen. Im letztern Fa
man sie, entweder so für sich, wie vorhin beym
braten gesagt worden, zu braten, oder ma
davon eine gefüllte und gebratene Kalbsbrus

Insgemein werden zu dem Buge des V
tels acht Ribben abgestochen. Diese Brust
schen der Haut und den Ribben von einande
damit sie hohl werde; es muß aber das
man mit dem Messer hinein fähret, nicht
gemacht werden. Zur Fülle die hierzu gebrau
kann man ein Stük Butter in einer Castr
Tiegel zergehn laßen, dann geriebene Semm
Eyer, ein wenig Sahne, gehakte Petersilie

htes, länglich geschnittenes
lbsmilch und gekochte Mor=
zusammen gut einschmoren
ichten giesse man noch etwa
inzu.

Kalbfleische können sowohl
er Pfanne gebraten werden
e. Diese können mit einer
oder angeschlagen und auf
ereitet werden.

die weiche Brustdrüse eines
es, sehr delicates Essen und
ereitet werden. Gemeinhin
arm und sezt sie mit dem Ge=
so zugerichtet auf, oder ge=
guten Butter=Semmel und
n auch säuerlich zugerichtet.
neiniglich das Fleisch vom
iertel, die Brust auch wohl
zu=

...nge kochen bis es
höchstens drittehalb

Kochet man
der Reiß wenn er
und Muskatennu
für sich allein mei
und zusammen aufg
Rosinen mit darunte

Kalbfleisch mi
auf die ordinaire M
in eine Castrolle ode
tenblüthe und Ingr
siebten Majoran
läßt es kochen,
läßt es nochmahls
werde.

Wenn Kalbfle
müssen die Nudeln
sonders gar gekoch
gekochten Fleische h

höchstens drittehalb Stunden dauern wird.

Kochet man das Kalbfleisch mit Reiß, der Reiß wenn er meist gahr ist, nebst etwa und Muskatennuß, zu dem Kalbfleische welch für sich allein meistentheils gahr gekocht hat, und zusammen aufgekocht. Wer will, kann au Rosinen mit darunter nehmen.

Kalbfleisch mit Majoran. Wenn das K auf die ordinaire Weise gar gekocht ist, thut in eine Castrolle oder einen Topf, würzt es mit tenblüthe und Ingwer, streuet geriebenen und siebten Majoran daran, gießt etwas Brühe läßt es kochen, wirft ein Stük Butter da läßt es nochmahls durchkochen, damit die Br werde.

Wenn **Kalbfleisch mit Nudeln** gekocht müssen die Nudeln eben so wie der Reiß für sonders gar gekocht werden, und dann erst gekochten Fleische hinzu gethan werden. Da

n auch noch gehakte Zwie=
nen werden.
en wird folgendermaßen zu=
leisch für sich, wie gleich an=
den und abgekühlet ist, legt
, nebst guter Fleischbrühe,
nom und Ingwer. Dann
Wasser Morcheln, die man
Sand sorgfältig abwäscht,
tter. Indessen macht man
. Ist nun das Fleisch aber=
ut man die Klößchens und
twas geriebene Semmel da=
hinein und läßt es zusam=

le. Eine Kälberkeule wird
kreuschender Butter braun
räftiger Rindfleischbrühe, et=
Theilen geschnittenen Zitrone,
Mus=

mitkochen. Zuletzt w
dazu und läßt alles z
Kalbfleisch mit
Kälberkeule die Hau
zu Stücken eines
man, und spicke sie
Art, als man mit Sp
Dann belege man den
sel mit dünn geschnitte
die Stücken Fleisch,
Muskatennuß und etw
fort, bis das Fleisch a
und Wein dazu, laße
verdekt kochen, kehre
nig geriebene Semme
werden.

Farce von Kalbf
von einer Kalbskeule,
Sehnen ab, imgleichen
von ebenfalls die Här

dazu und läßt alles zu einer kurzen Sauce ein

Kalbfleisch mit Spek. Man ziehe vo
Kälberkeule die Haut ab, schneide das Fleisch
zu Stücken eines kleinen Fingers dik, diese
man, und spicke sie mit Zitronenschaale in e
Art, als man mit Spek spicket, aber nicht so
Dann belege man den Boden einer zinnernen
sel mit dünn geschnittenen Spekscheiben und au
die Stücken Fleisch, streue aber dazwischen
Muskatennuß und etwas Butter. Man fahr
fort, bis das Fleisch alle ist, gieße ein wenig B
und Wein dazu, laße es auf einer Kohlenpfann
verdekt kochen, kehre es einmahl um, streue
nig geriebene Semmel daran und laße es
werden.

Farce von Kalbfleisch. Man nehme das
von einer Kalbskeule, sondere davon alle Häu
Sehnen ab, imgleichen frisches Rindernierental
von ebenfalls die Häute abgezogen worden,

ie Semmel dazu genommen
it einer hölzernen Keule aufs
hret. Diese Farce kann zu
als zu Klößen an Potagen,
Poupetons und Fricandellen
und wozu man sonst selbiges

pern. Das in Stücken ge-
siedenden Wasser blanschirt,
t. Dann legt man es in
Muskatennuß, Ingwer, Zi-
einen Rosinen und geriebener
rühe und ein wenig Wein
s auf Kohlenfeuer, laße es
die Brühe dicke werde; zu-
Butter daran. Man kann
tliche Lorberblätter mit dazu

fleisch. Man schneide das
, lege es in einen Tiegel,
gie-

anungen liebt, kann di
vielerley Weise noch abä
den Kochbüchern weiter
unter den Dauerspeisen
wir noch anführen, und

Marinirte Kalbsfü
theilhaft, da das Kalbsf
werden, weil es nicht
solche hingegen eine gu
werden.

Man läßt die Ko
aufkochen, nimmt sie
setzt sie wieder in W
mischt ans Feuer.
was Thymian, Salb
legt worden, läßt ma
dann heraus, daß
indessen Butter heiß
rin und läßt sie dami
dann wird auf den B

vielerley Weise noch abändern, sondern sich auch
den Kochbüchern weiter unterrichten; nur eins
unter den Dauerspeisen kann gerechnet werden,
wir noch anführen, und solches ist:

Marinirte Kalbsfüße. Diese sind deshalb
theilhaft, da das Kalbfleisch rc. gleich muß ve
werden, weil es nicht lange erhalten werden
solche hingegen eine gute Zeit können aufbe
werden.

Man läßt die Kalbsfüße einigemahl in
aufkochen, nimmt sie wieder heraus, säubert s
setzt sie wieder in Wasser mit Wein und Essi
mischt ans Feuer. Wenn sie dann gesalzen u
was Thymian, Salbey und ein wenig Isop da
legt worden, läßt man sie gar kochen; nimmt
dann heraus, daß sie trocken werden. Ma
indessen Butter heiß werden, wirft die Kalbsfü
rin und läßt sie damit ein wenig braun braten.
dann wird auf den Boden eines reinen dazu be

Kaffee.

s davon zubereitete Lieblings-
, ist bey jetzigen Zeiten den
als zu bekannt und zur Ge-
könnte hier in diesem kleinen
vir blos von der Verfertigung
veniges erwehnten; allein da
d den vielen Gebrauch des
licher Gegenstand der häus-
n, so ist wohl nicht nur nütz-
m, wenn eine Wirthinn von
en verschiedenen Sorten des-
Nachricht geben kann.
cht eines schlanken Baumes,
n ꝛc. wächst, und ohngefähr
die

... sie abgeschüttelt
tragen dann den Kaffee f...
in der Sonne oder in ei...
damit er trokne und die r...
die Körner oder Bohnen ...
mittelst hölzerner Walzen ...
öfnet werden können. V...
von seinen Hülsen befreiet...
gesondert worden, wird ...
troknen gelegt, damit er ...
endlich die Bohnen zulet...
abgesondert werden kön...

Wer der Erfinder...
kannt; eigentlich sind ...
bey denen das Trinke...
wesen, und von welc...
Nationen nachgeahme...
er der Gesundheit zu...
die Aerzte entscheiden. ...
starke Gebrauch dessel...

tragen dann den Kaffee fort und breiten ihn auf
in der Sonne oder in eigenen Gebäuden ausei
damit er trokne und die rothen äußeren Schaalen,
die Körner oder Bohnen in sich enthalten, hern
mittelst hölzerner Walzen oder hölzerner Stampf
öfnet werden können. Wenn der Kaffee auf di
von seinen Hülsen befreiet und in die zwey Hälf
gesondert worden, wird er aufs neue an die Son
troknen gelegt, damit er nicht hernach noch verder
endlich die Bohnen zuletzt ganz und gar von den
abgesondert werden können.

Wer der Erfinder des Kaffeetranks sey, is
kannt; eigentlich sind die Araber und Türken die
bey denen das Trinken des Kaffees im Gebrau
wesen, und von welchen es die übrigen Europ
Nationen nachgeahmet und angenommen haben
er der Gesundheit zuträglich sey oder nicht,
die Aerzte entscheiden. Das ist aber gewiß, d
starke Gebrauch desselben, unbemittelten Famili

e Farbe verlieret und leich=
angenehmen Geschmak ge=
n Levantischen hierin nichts
he kommt dem Levantischen
ehr nahe, dahero der Le=
ht wird. Der geringste ist
der größte und der Farbe
von allen Sorten.

kauft, so muß man darauf
h, und von mittlerer Größe
auch von den harten hohlen
unter sind, wohl ausgelesen

ß man sich den rohen Kaffee
als daß man ihn bereits
erstern Falle kann man sich
man will, im letztern aber
n von der schlechtesten Sorte
nand der rohen Kaffee kauft,
noch

Die Güte di
den rohen Bohnen
von dem Rösten u
das Rösten anbetri
er weder zu wenig,
ist er zu wenig ger
man bekommt den
das nicht genug ger
übrigen. Ist er abe
noch dazu in offenen
nen worin zuvor al
das beste und ang
hat nach Verhältn
chen Geschmak.
beste; indessen ist e
wenig, als zu viel
hierin seyn will, de
eine sehr kurze Zeit
Geschirren oder Kaff
gebrannten Kaffee n

den rohen Bohnen allein ab, sondern auch, groß
von dem Röſten und Kochen des Kaffees ſelbſ
das Röſten anbetrift, ſo iſt dabey die Hauptſa
er weder zu wenig, noch zu viel gebrannt werde
iſt er zu wenig geröſtet, ſo bleibt noch viel rohe
man bekommt den Kaffee nicht ganz zu genieß
das nicht genug geröſtete verdirbt die Annehmlic
übrigen. Iſt er aber zu ſtark oder zu lange ger
noch dazu in offenen Geſchirren oder wohl gar
nen worin zuvor allerley Fett gebraten worde
das beſte und angenehmſte verflogen, und da
hat nach Verhältniß des vielen Röſtens einen
chen Geſchmak. Das Mittel zwiſchen beyde
beſte; indeſſen iſt es doch beſſer, daß er eher
wenig, als zu viel gebrannt werde. Wer re
hierin ſeyn will, der muß niemahls viel mehr a
eine ſehr kurze Zeit gebraucht, und zwar in v
Geſchirren oder Kaffeetrommeln brennen und v
gebrannten Kaffee nicht mehr mahlen laßen,

s Brennen verlieret man an
Loth am Gewichte.
Röſten des Kaffees muß man
Daß man die Bohnen die
ie wurmſtichigen, ganz wei=
Hülſen, die Steinchen und
n abſondere und wegwerfe,
um dritten Theile damit an=
eym Brennen ſtets in Be=
lte, ſie zuweilen vom Feuer
urcheinander ſchüttele, da=
öſtet werden. Bey dieſem
elnden Durcheinanderſchüt=
o lange, bis man ein Praſ=
r Trommel durchdringende
r blauen Flamme entzündet,
mel zu öfnen und öfters
ie rechte braune Farbe be-
brennet man bey gelinden
Feuer

Geſchirr aufdecken
hen kann, daß der
Feuer iſt, doch zu

Wenn der Ka
er noch nicht ſogl
ſondern man muß
ſchahe dieſes durch
Mörſel, hernach ab
ley kleine eiſerne ꝛc.
Kaffee in der Geſch
kann.

Das Verhält
Kaffees zum Waſſ
nicht beſtimmen,
dere ins mittel, un
Insgemein rechnet
ein Loth Kaffee, w
daß davon drey T
werden können.

hen kann, daß der Kaffee ob er schon nicht mehr
Feuer ist, doch zu braun werden kann.

Wenn der Kaffee auf diese Weise gebrannt i
er noch nicht sogleich zum Kochen angewand
sondern man muß ihn zuvor klein machen. Vo
schahe dieses durch Quetschen oder Stoßen
Mörsel, hernach aber hat man zu diesem Endzw
ley kleine eiserne rc. Handmühlen ersonnen, w
Kaffee in der Geschwindigkeit fein pulverisir
kann.

Das Verhältniß des gebrannten und ge
Kaffees zum Wasser, beym Kochen, läßt sich
nicht bestimmen, weil ihn der eine gerne schwac
dere ins mittel, und wieder ein anderer gern star
Insgemein rechnet man auf eine Portion für ei
ein Loth Kaffee, wozu so viel Wasser genomm
daß davon drey Tassen klarer guter Kaffee a
werden können.

en von einander ab. Das
tlich dazu gemachten Kan-
oben einen engen Hals

n einige den zu kochen be-
gießen auf denselben et-
ßen es so bey Kohlenfeuer
muß dahero nicht zu viel
amit es langsam aufwallen
Das Aufwallen muß man
t wenn der Kaffee genug
endem Wasser voll gießen.
ß gelinder Wärme so lange
öllig gesetzt hat und klar ge-
ffee auf diese Weise kochen,
u befördern, etwas geras-
lase ꝛc. hinzu, oder laßen
und bevor sie ihn trinken,
ch durchlaufen, damit der
.

An-

selbiges durch ein v
eben so gut und wo
nehme zu dem Ende
gieße hinlänglich
darauf, decke die K
Deckel zu, und la
Stelle ohne Kochen
klar geworden, stehe
gegen den auf vorig
den Vorzug des letz
entdecken, und der
Umstände nicht nöth
den, und dieses i
des gekochten Kaff

Zu wissen ob
fasset man öfters n
den Kaffee etwas i
ob das Dicke sich g
dieses, so ist er fert
noch sieden, bis ma

nehme zu dem Ende den Kaffee, werfe ihn in
gieße hinlänglich recht stark kochendes rein
darauf, decke die Kanne mit einem sehr genau
Deckel zu, und laße alles so auf einer rech
Stelle ohne Kochen eine Zeitlang, bis der K
klar geworden, stehen, und versuche dann die
gegen den auf vorige Weise filtrirten, so wird
den Vorzug des letztern, vor dem erstern gew
entdecken, und der Verfertiger hat lange die
Umstände nicht nöthig, die bey dem erstern erf
den, und dieses ist ohnstreitig die beste Ver
des gekochten Kaffees, die man empfehlen kan

Zu wissen ob der Kaffee genug oder gar g
fasset man öfters während dem Sieden, von d
den Kaffee etwas in einen Löffel auf und gieb
ob das Dicke sich geschwinde zu Boden setze;
dieses, so ist er fertig; wo aber nicht, so läß
noch sieden, bis man dieses Zeichen bemerkt.

n einige Minuten stehen,
nd recht klar werde, so
en Geschmak des Kaffees
ie auf jedes Loth Kaffee-
gerostete klein geriebene
mit darunter nehmen.
Kaffee, anstatt des Was-
Kaffee kochen. Dahin-
Morgenländer, um den
s Nelken, Zimmet, Car-
ge-Wasser rc. unter ih-

machen von den äußern
einen Trank, der Coffée
Diese Hülsen werden in
, bis sie etwas braun
ht so dunkel seyn, als
legt. Während sie be-
gestoßen worden, wird
Was-

... von einander
raffinirten Zucker,
nehmen. Die Lie
Milch und auch
ihrem Apetit bald
Kaffee, wenn sie i

Ehedem war
zu haben, als anje
sondern es ist auch
Impost darauf ge
worden ist; dadur
then, entweder a
Frucht, Saamen
gleiche, auszufind
oder doch wenig
gebrauchen, um
mindern.

Mit der Erfi
Frucht die man gä
setzen könne, um

nehmen. Die Liebhaber der Milch bediene
Milch und auch der Sahne dazu, und gi
ihrem Apetit bald mehr bald weniger davon
Kaffee, wenn sie ihn trinken.

Ehedem war der Kaffee um weit gering
zu haben, als anjetzo, da er nicht allein an si
sondern es ist auch von fast allen Regenten e
Impost darauf gelegt, wodurch er noch th
worden ist; dadurch ist man auf die Gedan
then, entweder an der Stelle des Kaffees ei
Frucht, Saamen oder Wurzel, was ihm am
gleiche, auszufinden, um ihn gänzlich zu ve
oder doch wenigstens als einen Zusatz zum
gebrauchen, um die Ausgaben für denselbe
mindern.

Mit der Erfindung eines Gewächses o
Frucht die man gänzlich allein an die Stelle d
setzen könne, um davon einen Trank von

alten, und die Glüksum=
n befördert werden, so ist
e ersten Versuche geschahen
es Kaffees durch Vermi=
ern Dingen zu betrügen.
ndte man anfangs vieler=
Gerste, Graupe, Erbsen,
icheln, Morrüben, Erd=
Mandeln, Kastanien und
in alles läuft dahin aus,
das andere weniger den
ern, und keines für sich
r allen diesen haben bis
ie Cichorienwurzeln, be=
och den Vorzug behaup=
en Kaffeegeschmacke noch
davon ein dem Kaffee
tigt werden könne, darf
wenn hiervon ein Theil
und

...eit wegen, ist es ...
einheimischen Gewä...
viel als möglich be...

Wenn jeman...
wolte, so müßte e...
wie öfters gesche...
Saamen wählen, ...
se, die mit der B...
Aehnlichkeit haben...
hornartigen Subst...

Alle Früchte...
Kaffees gebrauch...
müssen eben so ...
der Kaffee selbst. ...
Reiß, Erbsen, ...
brennet man so ...
ingleichen die W...
wurzeln rc. zerschn...
troknet und brenne...

einheimischen Gewächse zur Ersparung des K
viel als möglich bediene.

Wenn jemand hierüber mehrere Versuche
wolte, so müßte er zur Erreichung seiner Absi
wie öfters geschehen, die mehlichten Wurz
Saamen wählen, sondern vielmehr dergleichen
se, die mit der Beschaffenheit der Kaffeeboh
Aehnlichkeit haben, und von eben der kno
hornartigen Substanz sind.

Alle Früchte, Wurzeln rc. die man an
Kaffees gebrauchen oder demselben zumisch
müssen eben so gebrannt und behandelt we
der Kaffee selbst. Die kleinen Saamen als
Reiß, Erbsen, Bohnen und dergleichen rö
brennet man so ganz, die großen als Kast
ingleichen die Wurzeln, als Cichorien, S
wurzeln rc. zerschneidet man zuvor zu kleinen
troknet und brennet sie. Nach dem Brenne

ffee zu bereiten und vor=
lbsicht ihrer Gestalt und
r Mode und Oerter sehr
hin gehören
bereitung desselben gehö=

Eisenblech um den Kaffee
heren im Nothfal eiserne
.
ützen die Trommel beym

Mühlen, um den Kaffee

zum Wasserkochen.
fee darin zu kochen.
äser oder Krüge um den

ichter um den Kaffee zu

h) Kaf=

Silber, Messing o
e) Kaffeelöffel
rem Metall.
f) auch wohl
erhalten.
g) Zuckerdosen
Messing ꝛc.
h) Zuckerzangen
i) Kaffee=Telle
auf den Tisch zu
ten, oder lackirt
k) Kaffeebrett
gehörige Kaffee
von Kupfer, Zi
so von diesen M
angestrichen, ben
von runder, bal
l) Kaffee Tisch
len, oder eingeleg
nen oder blecher

e) Kaffeelöffel von Silber Messing oder
rem Metall.

f) auch wohl Lampen um den Kaffee w
erhalten.

g) Zuckerdosen, von Porcelain, Silber
Messing ꝛc.

h) Zuckerzangen, von Silber, oder anderen M

i) Kaffee-Teller, den Kaffee zu überreich
auf den Tisch zu setzen; sie sind von Stroh
ten, oder lackirt von starker Pappe oder Ei

k) Kaffeebretter, um den Kaffee und da
gehörige Kaffeegeräthe auf den Tisch zu
von Kupfer, Zinn, Messing, Blech, Holz, e
so von diesen Materialien blos verfertigt o
angestrichen, bemahlen, lackirt oder ausgele
von runder, bald von ovaler oder eckigter G

l) Kaffee Tische entweder ganz von Holz,
len, oder eingelegt, oder lackirt, oder mit m
nen oder blechernen und lackirten Tischblä

uvor eine verhältniß=
ßt ihn zergehen, rüh=
es in einen Kaffeetopf
aber der Satz nur sehr
o bereitet man diesen
den nächsten Morgen
n heißem Wasser wie=

e: Conserve. Zu zwey
nan ein Pfund Zucker,
nt. Das heißt, wenn
atel heraus nimmt und
n die abfallenden Trop=
nd am Spatel hängen
rnimt so ist der Zucker
ann vom Feuer läßt ihn
Kaffee dazu und rühret
Wenn das geschehen,
ormen oder in papierne
Kap=

Zuletzt faßt man
chern oder Bechergläser
Kaffee: Gefrornes
in einem Quart Wasser
wenn er sich gesetzt
und läßt es mit drey
viertel Pfund Zucker,
dritte Theil davon e
vom Feuer genommen
Seite gesetzt, bis es a
Kaffee: Waffeln.
ner Zucker, ein vie
Eyer und ein guter
werden wohl unter e
nach ein wenig Sahn
cher Teig daraus wi
daß er sich in die Län
aus den Löffel gießt
gemacht und an beid
oder mit Butter bestr

chern oder Bechergläsern.

Kaffee-Gefrornes. Man läßt ein Pfund
in einem Quart Wasser zwey bis drey mahl aufw
wenn er sich gesetzt hat, gießt man das Kla
und läßt es mit drey viertel Quart Sahne un
viertel Pfund Zucker, stets umgerührt kochen, b
dritte Theil davon eingekocht ist; so dann wi
vom Feuer genommen und in einer Schüssel a
Seite gesetzt, bis es auf dem Eise gefrieren soll.

Kaffee-Waffeln. Ein viertel Pfund fein g
ner Zucker, ein viertel Pfund Mehl, zwey
Eyer und ein guter Löffel voll fein gesiebter
werden wohl unter einander gemischt, und nac
nach ein wenig Sahne dazu gegossen, bis ein or
cher Teig daraus wird, der von der Consister
daß er sich in die Länge ziehen läßt, wenn ma
aus den Löffel gießt. Das Waffeleisen wird
gemacht und an beiden Seiten mit weißem W
oder mit Butter bestrichen. Alsdann gießt ma

en.
drey bis vier Loth) ge=
l, oder wenn es nicht
ger Zucker, nebst etwas
n Nößel Milch siedend,
ser, und läßt sie darauf
die auf dem Kaffee ge=
laufen, und rühret eine
unter. Sodann nimmt
n sind, auch noch wohl
rklopft eines nach dem
s von der durchgelau=
in einander ist, schüttet
rr, bringt unten und
chön gelb werden. Zu=
e Zitronen und Zucker
sch.
nicht mit dem wässerig=
sondern man ist auch
dar=

geschüttet, un
gusse stehen gelaßen.
wird alles in eine B
recht sehr gelinden F
Dieser abgezogene S
Rükbleibsel in der B
bey gelindem Feuer fü
Spiritus zu versüßen,
Zucker in vier Quart
mischt es damit zusam
Pfund geröstenen und
sechs Tage, mit zwey
in einem verdekten G
in einer Blase hiervo
man ein anderes ha
mahlenen Kaffee, und
Vanille acht Tage lan
übergossen stehen, seig
und vermischt ihn m
Quarte Spiritus, un

güsse stehen gelaßen. Nach Verfließung dieser
wird alles in eine Blase gegossen und davon
recht sehr gelinden Feuer, sechs Quart abgez
Dieser abgezogene Spiritus wird nochmals auf
Rükbleibsel in der Blase zurük gegossen und n
bey gelindem Feuer fünf Quart abgezogen. D
Spiritus zu versüßen, löset man viertehalb P
Zucker in vier Quart reines Quellwasser auf,
mischt es damit zusammen. Oder man nimm
Pfund geröſteten und gemahlenen Kaffee, läßt
sechs Tage, mit zwey Quart Brandtwein überg
in einem verdekten Gefäße stehen, und distillirt
in einer Blase hiervon ein Quart ab. Ferner n
man ein anderes halbes Pfund gebrannten un
mahlenen Kaffee, und läßt ihn mit einem Quen
Vanille acht Tage lang, mit zwey Quart Brand
übergossen stehen, seiget diesen Aufguß durch Lein
und vermischt ihn mit dem herüberdistillirten
Quarte Spiritus, und versüßt ihn mit zwey P

oder ganz widerlichen
upftabak.

ee.

es Strauchs der sehr
chst. Er erreicht ohn=
und hat besonders in
ches mit unsern Rosen.
esen Ländern zu Hause
es sind obrigkeitliche
htung und Sammlung
er Thee an sich ist nicht
rin er gebaut worden,
ubereitung der Blätter
hieden, dahero man so
bekömmt. Das Ein=
samm=

zweite Sorte, die n
tersten Blätter die S
Einsammlung. Die d
zu Ende des Aprils,
Sorten eben so wie v
chen. Hiervon gehet
lung zu uns nach Eu
Sortiren der Blätter
pflükt werden, viele
mehren sie sich doch n
den, wo der Thee gew
Blätter, so an den S
sen, den feinsten und

Nachdem die Blä
sogleich zur Zubereitu
lich, so bald sie eine
sammlet, solche nach
Reihe Ofen und eine
ohngefähr drey Fuß ho
mit einer glatten, eben

lersten Blätter die Schlechteste, von dieser zu
Einsammlung. Die dritte Blättersammlung gesc
zu Ende des Aprils, wovon sie wieder versch
Sorten eben so wie von der vorigen Sammlun
chen. Hiervon gehet das allermeiste durch die
lung zu uns nach Europa. Ob nun schon durc
Sortiren der Blätter und die Zeit in welcher
pflükt werden, viele Sorten Thee entstehen: s
mehren sie sich doch noch mehr in Absicht der G
den, wo der Thee gewachsen. Ueberhaupt liefer
Blätter, so an den Spitzen der Aeste oder Reiser
sen, den feinsten und besten Thee.

Nachdem die Blätter eingesammelt, so schreite
sogleich zur Zubereitung derselben. Sie bringen
lich, so bald sie eine hinlängliche Menge Blätt
sammlet, solche nach den Trockenhäusern worin
Reihe Ofen und eine reihe Tafeln stehen, die
ohngefähr drey Fuß hoch sind. Die Ofen sind der
mit einer glatten, ebenen eisernen Platte bedekt

Um das geschwinde Ab=
er sonst nicht ihre schöne
halten, zu befördern, ste=
beständig mit einen höl=
wehet.

hina pflegen ihren Thee
Tiegeln zu troknen. Die
viel schärfer als die Chi=
cht von ganzen, sondern

hrem Thee überaus viel
Blumen = Thee, Hysson=
ee, Grünen = Thee, Thee=
aber alle von einem Ge=
Blätter, der Unterschied
er Blätter, dem Ort wo
lung womit sie getroknet

Hier

Farbe mittheilet.

4) der grüne Thee
Geruch, der Thee B

5) die Blätter de
tiger gerollt und get
Bohe mit weniger
nen getroknet ist.

An der Verwahrun
legen, denn da er eine
leicht annimt, so muß
vor der Luft und Feucht
denen Arten Theebüch
trokne, reine, gläserne
sind die schiklichsten
Thees.

Was die Kennzei
und des Thee=Bohe
vielen Sorten nicht an
tirungen, zu kehren,
vorgehen; sondern man

4) der grüne Thee hat öfters einen violen[...]
Geruch, der Thee Bohe aber riecht etwas rosen[...]

5) die Blätter des grünen Thees scheinen so[...] tiger gerollt und getroknet zu sein, dagegen der [...] Bohe mit weniger Kunst und vielleicht nur in [...]nen getroknet ist.

An der Verwahrung des Thees ist überaus vi[...] legen, denn da er einen jeden Geruch und Ges[...] leicht annimt, so muß man ihn an einem troknen[...] vor der Luft und Feuchtigkeit bewahren. Die ver[...] denen Arten Theebüchsen die man verschließen, [...] trokne, reine, gläserne Flaschen die man zustopfen [...] sind die schiklichsten Gefäße zur Aufbewahrung [...] Thees.

Was die Kennzeichen der Güte des grünen [...] und des Thee-Bohe ꝛc. betrift, so hat man sich be[...] vielen Sorten nicht an die Nahmen, noch andere [...]tirungen, zu kehren, weil dabey viele Betrüg[...] vorgehen; sondern man versuche den Thee, nach [...]

G 3

muß kleinblättrig seyn,
ein hochgelbes Wasser
rige und ganz schwarze,
Trinken schwarzbraunes
. Der Gebrauch des
ereitung des Getränks
ist, doch verschieden.
er die ihn bauen, wei-
e erstern machen einen
; dagegen die letztern,
ießen, den Thee zuvor
onen der Tartern trin-
mit Salz vermischt.
s Theetranks bey uns
sie demohnerachtet doch
Absicht der Gewohnheit,
der jenes Liebhabers.
wenn man in eine ei-
anne etwas Thee wirft,
nach-

Verfahrungsarten oh
3) Er wird aber a
Dinge zubereitet, w
zugesetzt werden.
Sternanis, Saßafr
samen, Zimmet, Zit
derbeeren, Saffran,
dere mehr. Durch
schmak verdorben und
vielmehr Arzneygeträ
Um rechten guten
nicht allein auf die h
sehen, sondern auch su
und leichteste Wasser,
wenig als möglich frem
Das aus stehenden S
wasser ist das unschi
dasjenige was einen f
Nebengeschmak hat.

3) Er wird aber auch von vielen mit Zusatz
Dinge zubereitet, welche in dieser oder jener
zugesetzt werden. Darunter gehören, der An
Sternanis, Saßafrasholz, Fenchelsamen, Cor
samen, Zimmet, Zitronenschaale, Süßholz, L
derbeeren, Saffran, Roßmarien, Vanille u
dere mehr. Durch alle aber wird der reine
schmak verdorben und bleibt kein reiner Thee, s
vielmehr Arzneygetränk.

Um rechten guten Theetrank zu haben, mu
nicht allein auf die höchste Reinlichkeit der Ge
sehen, sondern auch suchen, daß man das klarste
und leichteste Wasser, welches gar keine, oder
wenig als möglich fremde Bestandtheile besitzt, e
Das aus stehenden Seen- oder das harte Br
wasser ist das unschiklichste dazu, am allerwe
dasjenige was einen fremden, multrigen oder
Nebengeschmak hat. Hat man aber kein recht

des Theetrinkens em-
schmak hat, der wird
i sich leicht überzeugen

Thees, ist die Art und
iger verschieden. Ei-
h, andere mit diesem
trinken den Thee blos
rsüßt, andere mischen
lch oder Sahne, auch
en den Zucker in den
t blos in den Mund,
Kuchenwerk, Zwiebak rc.
haber, die sich des Zi-
der überzogenen Pom-
auch wohl zur Ver-
oder auch des Fraum-
ind auch nicht wenige
dadurch zu verbessern
suchen,

sind unendlich
sel das Wasser zu
theils unbewegliche,
letztern welche, die
allein in Häusern, so
sen, ja wohl gar in
chenkann. Ferner un
becken und Gefäße,
zum Nachgießen heiß
nen von Metall, P
Theetassen, Zuckerdo
mehr.

Ich halte es ni
Kaffee, also auch hier
sen zu sagen, wodur
drängen, und dagegen
dessen Stelle zu setzen
lich dergleichen Gewäc
die wenn sie mit eb
die Chineser ihren Th

fel das Wasser zu kochen, verschiedentliche
theils unbewegliche, theils bewegliche, und un
letztern welche, die so eingerichtet, daß man s
allein in Häusern, sondern auch auf Reisen in
sen, ja wohl gar in Wagen und Schlitten g
chenkann. Ferner unterschiedentlich gestaltete
becken und Gefäße, das vorräthige kochende
zum Nachgießen heiß zu erhalten. Endlich T
nen von Metall, Porcelain, gebrannter Er
Theetassen, Zuckerdosen, Theelöffel und derg
mehr.

Ich halte es nicht für unschiklich, so wie b
Kaffee, also auch hier, etwas von denenjenigen G
sen zu sagen, wodurch man den fremden Thee
drängen, und dagegen manche einheimische Pfla
dessen Stelle zu setzen, gesucht hat. Wir habe
lich dergleichen Gewächse in Europa und in jedem
die wenn sie mit eben so vieler Vorsicht, a
die Chineser ihren Thee sammlen und zubereit

der Ehrenpreis.

ese sollen dem Theege=

e haben einen besonders

nen Geschmak und den

ztere da sie in Absicht

Thee so viel ähnliches

Grunde am besten bey

en.

ken zu thun ist, dem

Erdbeerblätter, Preu=

ter vor allen andern

Weik

Von d

Die zu derselbigen g

zien sind, die Kakaobo

Nelken, Ambra rc.

Die Kakaobohnen

ken ähnlichen Frucht

Baumes, der in verschi

ziemlicher Anzahl wäch

lich an fünf und zwanz

Von den Bäumen

da aber demohnerachte

so sehr verschieden ist,

davon, nachdem sie in

sen, oder nachdem der

handelt, oder die Fru

oder getroknet worden,

es wohl am mehresten

Von der Chocolate.

Die zu derselbigen gehörigen vorzüglichen Ing-
zien sind, die Kakaobohnen, Zucker, Vanille, Z
Nelken, Ambra ꝛc.

Die Kakaobohnen sind die Saamen einer den
ken ähnlichen Frucht, eines mittelmäßig
Baumes, der in verschiedenen Gegenden in Ame
ziemlicher Anzahl wächst. Die Frucht enthält ge
lich an fünf und zwanzig solcher Kerne.

Von den Bäumen hat man zwar nur eine G
da aber demohnerachtet die Güte der Kakaobohne
so sehr verschieden ist, so muß diese Verschiedenhe
davon, nachdem sie in diesem oder jenem Lande g
sen, oder nachdem der Baum auf diese oder jene
handelt, oder die Frucht bald mehr bald wenig
oder getroknet worden, herrühren. Vornehmlich
es wohl am mehresten davon her, nach was für

berzogen sind, wie
ichen Kieselsteinchen
Holländische ist er=
att als die vorherge=
aschfarbigen Staube
nd platter, und man
selsteinchen darunter.
bis vier Jahre an
ret worden, giebt an
h. Alle drey Sorten
voller und von ange=
rocken scheinen als die
hocolatenteig von jener
.
nstichig sind, so ist es
verwerfen, denn dieser
ten Bohnen, besonders
die Mandeln so leicht

Die

röthlich.

Vanille ist ein zwey
Sie ist eine kleine fast r
Zoll lange, und vier Li
lichte, weiche, fette,
Westindien wachsenden
Aeußere siehet lederartig
mit unzählig kleinen ge
die einen angenehmen Ge
besitzen.

Man hat davon dr

1) die von einer dic

2) die ächte, hat
te, und

3) eine, durchaus
Schote, die auch Va

Die zweyte ist die
anweuden soll. Die
noch Geschmak.

Vanille ist ein zweyter Bestandtheil der Choco
Sie ist eine kleine fast runde, etwas glatte, ungefähr
Zoll lange, und vier Linien breite, runzligte, roth
lichte, weiche, fette, doch brechende Schote, eine
Westindien wachsenden windenartigen Gewächses.
Aeußere siehet lederartig aus, das Mark ist rothgel
mit unzählig kleinen gewürzhaften Saamen ange
die einen angenehmen Geruch nach Peruanischem Ba
besitzen.

Man hat davon dreyerley Sorten, als:

1) die von einer dickern, plattern und kürzern Sc

2) die ächte, hat eine längere und dünnere S
te, und

3) eine, durchaus in allen Verhältnissen kle
Schote, die auch Bastartvanille genannt wird.

Die zweyte ist die einzige ächte Vanille, die
anweuden soll. Die dritte Sorte hat weder Ge
noch Geschmak.

cht von dem Farin=
als möglich guten
ehmen müsse.
olate mit gebraucht,
n die mehresten aus.
nehmen muß, hat,
weißlichte, gelblichte
ber und der schwarze

uthaten als Zimmet,
olate, weil wir davon
den, wollen wir aus
er Bereitung der Cho=

ley Sorten Chocolate,
blos von Kakaoteig
n den Nahmen, Ge=
ie zweyte Sorte von
ürzen 2c. Durch die
un=

Die Indianer mach
aus Kakao, Zucker, V
und andern wohlriechend
auch nehmen sie zuweile
darunter. In Spanie
Weise, und die Portug
Die Art und Weise wie n
zubereiten kann, ist folge
Sobald eine Sorte
nehmen willens ist, ausg
in ein Sieb, dessen Löc
Bohnen durchfallen kön
Hierin werden sie
Steinchen und alle S
durchfallen und die Boh
gleich können auch die a
oder getrennt werden.
was durchs Sieb gegang
diesem Gemische heraus

aus Kakao, Zucker, Vanille, Zimmet, Nelken, A
und andern wohlriechenden Dingen, als Bisam, Ambra
auch nehmen sie zuweilen Mandeln und Haselnüsse
darunter. In Spanien bereitet man sie auf eben
Weise, und die Portugiesen folgen ihnen hierin n
Die Art und Weise wie man hier die Chocolate am be
zubereiten kann, ist folgende.

Sobald eine Sorte Kakaobohnen, die man dazu
nehmen willens ist, ausgesucht hat, so schüttet man
in ein Sieb, dessen Löcher nicht so weit sind, daß
Bohnen durchfallen könnten.

Hierin werden sie gesiebt, damit der Staub,
Steinchen und alle Stücke der zerbrochenen Boh
durchfallen und die Bohnen davon gereinigt werden,
gleich können auch die an einander klebenden, zerbroc
oder getrennt werden. Hierauf schwingt man a
was durchs Sieb gegangen ist, um allen Staub ꝛc.
diesem Gemische heraus zu bringen; das in der Mu
übr

nmeln, deren man sich
ers Feuer. Hat man
so müssen sie beständig
rührt werden, damit sie
bedienet man sich aber
uemer ist, so muß solche
s gleiche Hitze erhalten,
sen Gefäßen röstet man
braune ins schwärzliche
schüttet sie dann in eine
ft und breitet sie darin
Kakao nochmals, sowohl
r sich an die Schalen ge=
als auch die Berührung
nen desto geschwinder er=

n nach der Röstung schüt=
f einen Tisch auf Papier,
den die Schalen von den
Boh=

gehörigen Mörse
brennenden Kohle
nen wird eine d
ßige Menge hin
gerieben, bis da
unter welchem,
reinen Papiere st
man ihn mit de
Körner zu bemer

Will man
müssen die oben
sonders gebrann
ganzen Bohnen
gerieben und zu
gewandt werden
Zerreiben des K
geschehe, es kann
ßen ebenen eiser
oder sonst befestig

gehörigen Mörselkeule vermittelst darunter
brennenden Kohlen. Von den bereits zerstoß
nen wird eine der Größe des Mörsels verh
ßige Menge hineingeworfen und so lange ge
gerieben, bis daraus ein fließender feiner
unter welchem, wenn man davon etwas
reinen Papiere streicht, mit den Fingern,
man ihn mit der Zunge kostet, nicht die
Körner zu bemerken seyn müssen.

Will man die Chocolate recht gut m
müssen die oben angezeigten, ausgesuchten
sonders gebrannten Kakaostükchen nicht mit
ganzen Bohnen genommen, sondern für s
gerieben und zu einer schlechtern Sorte Cho
gewandt werden. Es ist eben nicht nöthig,
Zerreiben des Kakaos zu einem Teige, in ein
geschehe, es kann diese Arbeit ebenfalls auf
ßen ebenen eisernen Platte, die auf einem
oder sonst befestigt, und durch untergesetzte

H

vorbeschriebene Weise
auf zinnerne Tellern
kaltet ist, so bereitet
hocolate.
ebst seiner Keule, oder
eue, läßt darauf den
ft die dazu gehörige
zu, reibt dieses Ge=
r hölzernen oder me=
nder, bis sich der Zu=
t hat und wieder flüßig
n, so bringt man als=
den Ambra oder was
in sehr feines Pulver
geschlagen hat, dazu.
dann sorgfältig so lange
ertheilet und mit dem

End=

leicht schimmeln,
aufbewahret.

Die Chocolat
ner wollen der, so
zug vor derjenigen

Bey der Misc
hörigen Ingredien
Platte nicht wärm
Hand daran leiden

Anstatt der
zum Reiben und
machter Steine b
den metallnen
bey großen Ansta

Der Zucker,
colate bestimmt,
seyn. Die Vanil
stößt sie mit den G
Zucker klein, und

leicht schimmeln, wenn man sie an einem feuch
aufbewahret.

Die Chocolate dauert verschiedene Jahre,
ner wollen der, so bereits ein halb Jahr alt ist,
zug vor derjenigen so frisch gemacht worden, ge

Bey der Mischung der Chocolate oder der
hörigen Ingredienzien, muß man den Mörsel
Platte nicht wärmer machen, als daß man
Hand daran leiden kann.

Anstatt der metallnen Platte kann man
zum Reiben und Mischen des Kakaos, großer
machter Steine bedienen, welche in manchem
den metallnen Geräthschaften vorzuziehen,
bey großen Anstalten anzuwenden sind.

Der Zucker, den man zur Zusammensetzung
colate bestimmt, muß weiß, trocken und ganz
seyn. Die Vanille schneidet man in kleine Sti
stößt sie mit den Gewürzen rc. und auch wohl m
Zucker klein, und siebt sie durch ein feines Sie

lle und dergleichen zu
d andere fremde Din-

nicht selbst verfertigen
, der sehe darauf daß
t stark gewürzt, wohl-
, wenn sie zerbrochen
untermengten weißen
eißen Striemchen sey.
die diese Eigenschaften

nan unter Gesundheits-
die nur aus Kakaoteig
Es sind aber ande-
er Gewürze und nur
r verstehen. Diesen
is überlassen und nur
des

ten. Hiervon wer
Milch, ein bis zw
stärker oder schwäc

Zu den übri
late nimmt man
und Zucker gleich
trocknen und vor
verwahrt bleiben,
in die Masse und
ckers beym Kochen

Ordi
Ein Pfund
Ein Pfund
Zwey Quen

Kakaoteig ei
Zucker ein P
Zimmet ein
Vanille eine,

Milch, ein bis zwey Loth, nachdem man die C
stärker oder schwächer haben will, genommen.

Zu den übrigen Zusammensetzungen der
late nimmt man gemeiniglich von dem K
und Zucker gleich viel, oder soll sie nicht so s
trocknen und vor der Luft und den Würmer
verwahrt bleiben, von dem Zucker ein Viertel
in die Masse und setzt hernach das Fehlende
ckers beym Kochen der Chocolate hinzu.

Ordinaire Chocolate No. 1.

Ein Pfund Kakaoteig.
Ein Pfund gestoßenen Zucker.
Zwey Quentchen Zimmet.

Oder, No. 2.

Kakaoteig ein Pfund.
Zucker ein Pfund.
Zimmet ein Quentchen.
Vanille eine, zwey oder höchstens drey S

nd.

erthalb Quentchen.

.

wey Loth.

Loth.

.

nd.

n von jedem ein halb

e Zusammensetzungen
h eine auslesen und
er nach seinem Belie-
ben

Ob man gleic
gleich zum Getränk
gleich besser aus
ein halb Jahr alt

Die Verferti
het auf verschieden
Wasser oder Milc
dazu, so wird der
unverdaulich. Da
und zwey drittheil
late dünner und
Wein dazu, alle
und der Chocolat

Wenn der
rechnet man gem
Chocolate, welch
überschritten wird,
nehmen, als obi
ein Quart dieser
Chocolate nehme

gleich zum Getränk bereiten kann, so fällt das
gleich besser aus, wenn die Chocolate sel
ein halb Jahr alt geworden.

Die Verfertigung des Chocolategetränk
het auf verschiedene Weise. Gewöhnlich wir
Wasser oder Milch gekocht. Kommt nur letzt
dazu, so wird der Trank zu dik, zu nahrha
unverdaulich. Dahero wenn man ein dritth
und zwey drittheil Wasser nimmt so wird d
late dünner und viel angenehmer. Viele neh
Wein dazu, allein der Trank wird davon
und der Chocolatengeschmak verdorben.

Wenn der Chocolatetrank recht gut sey
rechnet man gemeiniglich zu zwölf Tassen e
Chocolate, welches Maaß aber von den
überschritten wird, die viel mehr Wasser oder M
nehmen, als obige Anzahl Tassen, so daß
ein Quart dieser Flüssigkeiten nur ein vier
Chocolate nehmen und dafür auf diese

uirl um, man muß
chaus nicht kochen

mit bloßem Wasser
tücken, schüttet sie in
schon die gehörige
bald beides zu sieden
vom Feuer, quirlet
r, setzt es wieder ans
n Minuten lang al-
nahls. Hat man diese
ederhohlet, so muß man
lang beym Feuer in
en, daß sie zwar noch
gen scheine, und von
, damit sich die Choco-
verbinde.
hen langweilig und un-
diesen Chocolatentrank
gegen

mischung zu einer f
kleine Kügeln in d
wirft, sobald man
Chocolatentopf so
Flüßigkeit hat, qui
geln zergangen sind,
man den auf der
Schaum, mit dem
muß.

Man hat sich
ten nicht allein be
aus andern Früch
spiel von den Fr
schen Nüssen, vo

Ich will dav
late von Mandel
nähret, erfrischt,
Zeit zur Delicate
Viertelpfund Man

mischung zu einer festeren Consistenz eintroknen
kleine Kugeln in der Größe von Haselnüssen
wirft, sobald man die Chocolate trinken will,
Chocolatentopf so viel dieser Kugeln, als ma
Flüßigkeit hat, quirllt stark, und gießt, sobald
geln zergangen sind, die Chocolate dergestalt a
man den auf der Oberfläche des Tranks ents
Schaum, mit dem Quirllstiel heraus zu bringen
muß.

Man hat sich an der Chocolate von Ka
ten nicht allein begnügt, sondern dieses Getr
aus andern Früchten zu machen bemühet. Z
spiel von den Früchten des Lindenbaums, v
schen Nüssen, von Mandeln rc.

Ich will davon nur eins, nehmlich ein
late von Mandeln hier anführen. Dieses
nähret, erfrischt, stärkt und kann auch zu
Zeit zur Delicatesse dienen. Man nimmt
Viertelpfund Mandeln, röstet sie in einem Tiegel

on verfertigt, da
ur einige anführen

Löffel voll Butter
ürflicht geschnittene
e Schüssel; nimmt
thut vier Loth Choco=
, und läßt es auf=
lbe von vier Eyern,
tet es über die Sem=
darauf, und setzt es
ld es aber anfangen
herunter.
it zwey Loth geriebene
r, ein wenig Zimmet
in wenig sieden, läßt
n und seiget es durch
man vier ganze Eyer
das Gelbe, mit einem
die durchgeriebene Milch
nach

statt Mehl, ein
durchgesiebte Choc
Pfanne gut durch
ein ganz wenig W
es von der Choc
kann man noch ei
Sauce kann man
ner, Tauben rc. ge
Chocolatentor
strolle einen Eßlöff
Eyern, etwas Zu
late, ein wenig
met, rühre dieses
zu einer Creme r
ab, wenn er kalt
ern das Weiße zu
ter, belege kleine
mache kleine Häu
dem wird es gitteri

statt Mehl, ein viertheil Pfund fein gestoße
durchgesiebte Chocolate. Dieses alles wird
Pfanne gut durchknetet, und sodann mit W
ein ganz wenig Wasser zusammen abgerühret.
es von der Chocolate nicht süß genug wer
kann man noch ein wenig Zucker dazu thun.
Sauce kann man über einen Pudding, jung
ner, Tauben ꝛc. geben.

Chocolatentortelettes. Man thue in ei
strolle einen Eßlöffel voll Mehl, das Gelbe v
Eyern, etwas Zucker, zwey Tafeln geriebene
late, ein wenig Zitronenschaale und ein St
met, rühre dieses alles zusammen, mit guter
zu einer Creme recht klar, und auf dem Fe
ab, wenn er kalt ist, so schlage man von se
ern das Weiße zu Schnee und mache es mit
ter, belege kleine Formchens mit Butterte
mache kleine Häufchen von der Masse darau
dem wird es gitterig überflochten und ausgebac

r und zwanzig
Eyern, kann man
beydes gut quirlen,
Napf schütten, und
Wasser setzen, worin
s der Rand des Na-
es übers Feuer setzen
es sich ein wenig zu
en, so läuft und zie-
und wird ein rechter
auf einen Durchschlag
ife, hernach in ein Ge-
, ferner ein halb Pfund
ein Pfund abgeklärte
Eyerdottern eine Stun-
Seite zu, wohl gerührt,
olate, nebst zwey Löffeln
eiße von zwölf Eyern zu
en und zu allerletzt ganz
Nachher muß man einen
Bo-

man die ganze Masse u
Gäscht mit einer Scha
es nicht gut schäumen,
Zusatz des Weißen von
wird entweder in silber
oder in Bechergläsern se
Stunden frisch zu erhalte
löchertem Bleche auf Eis

Chocolaten Lique
se so wohl durchs Distilir
ist wegen der dazu er
läuftiger und der Sp
von dem Geschmak de
dahero wir dessen nic
ge der letztern Art,
tet, anführen. Es ka

Zwey Quart stark
reines Wasser, ein vie
ein viertel Pfund gesto

man die ganze Masse und nimmt nach und nach
Gäscht mit einer Schaumkelle in ein Sieb. S
es nicht gut schäumen, so hilft man sich durch
Zusatz des Weißen von einigen Eyern. Dieser S
wird entweder in silbernen dazu gemachten Be
oder in Bechergläsern serviret. Um ihn zwey bis
Stunden frisch zu erhalten, darf man ihn nur in d
löchertem Bleche auf Eis setzen.

Chocolaten Liqueur macht man auf vielerley
se so wohl durchs Distiliren als durchs Aufgießen. Er
ist wegen der dazu erforderlichen Geräthschaften
läuftiger und der Spiritus nimmt wenig oder
von dem Geschmak des Kakaos mit sich über den
dahero wir dessen nicht erwehmen und nur eine
ge der letztern Art, die man durch den Aufguß
tet, anführen. Es kann dazu genommen werden

Zwey Quart starken Brandtwein, ein halb Q
reines Wasser, ein viertel Pfund zerriebene Choc
ein viertel Pfund gestoßenen Zucker. Dieses alles

ler zu vermeiden hier=
h doch nicht zu war=
wenn man Chocola=
halte, die mit allerley
; manche davon sind
dadurch nicht zu ent=
wohl noch eine der un=
insten Sachen die zu
enutzt werden. Viele
des feinen Mehls in
von nicht zu viel neh=
den kann, Ueberhaupt
Chocolate kaufen, als
eiß, oder überzeugt ist,
verfertigt worden sey.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Seidenburg, Johann Gottlieb, 1746-

Anweisung für Frauenzimmer die ihrer Wirthschaft selbst vorstehen wollen

Bd.: 2

Berlin 1790

Oecon. 114-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293752-0
VD18 90060326